

КНИГА ГАСТРОНОМА

проверено, всё получится

русская домашняя кухня



УДК 641/642
ББК 36.99
П78

оригинальная идея редакции журнала «Гастрономъ»

макет Михаил Аникст
фото и обложка Татьяна Шкондина
текст Максим Сырников

П78 Книга Гастронома Русская домашняя кухня. – М .: Эксмо, 2009. – 256 с .: ил. – (Книга Гастронома)

ISBN 978-5-699-37404-5

Надо признать, что большинство наших соотечественников знают о собственной национальной кулинарии на удивление мало. Мы с Максимом Сырниковым, исследователем и знатоком старинной русской кухни, хотим вывести вас за пределы устоявшихся мнений о ней, рассказать о традиционных русских продуктах, нехитрых поварских приемах, утвари, истории некоторых блюд. В этой книге вы найдете зеленую кашу и ягодную кулагу, ставленый мед и кислые щи, сочень со сметаной и калитки, жаворонки и лествицы, малиновое варенье на меду и пастилу из брусники, тыковник и манник, сайки и калачи, карасей в сметане и разварную осетрину, буженину и бараний бок, соленые грибы и огурцы, калью и тельное, множество щей и похлебок. И, конечно, пироги всех видов: с грибами, мясом, рыбой, капустой, творогом, черемухой, морковью, луком и яйцами – один вкуснее другого.
В этой книге много совершенно уникальных рецептов русских блюд. Как всегда, мы их проверили, то есть каждое блюдо приготовили и съели. Было очень вкусно – и все у нас получилось. А значит, и у вас обязательно получится!

ISBN 978-5-699-37404-5

1. Самое начало

Надо признать, что большинство наших соотечественников знают о собственной национальной кулинарии на удивление мало. Если предложить современному молодому человеку перечислить знакомые ему блюда русской кухни – он, скорее всего, назовет пельмени, котлеты да борщ. Еще салат «Оливье» вспомнит. Или селедку под шубой. Зато, не колеблясь, перечислит дюжину видов суши из меню ближайшего псевдояпонского заведения.

Почему так случилось – особый разговор. И цель этой книги не в том, чтобы разобраться в причинах нашего беспамятства. Мы просто хотим пусть немного, но выйти за пределы устоявшихся мнений о русской кухне. Слегка расширить ваше представление о ней, рассказать о традиционных русских продуктах, утвари, истории некоторых блюд. И показать вам нехитрые поварские приемы, свойственные именно нашей кухне.

Разделение повседневного стола на постный и скоромный существовало в России с момента принятия христианства. В очень многих семьях ограничения поста соблюдаются и теперь. Поэтому мы не обошли вниманием эту важную тему, специально выделив постные рецепты. Многие блюда можно приготовить как в постном, так и в скоромном варианте, например – заменив сливочное масло растительным.

Некоторые блюда из описанных в этой книге – адаптированные под современные условия рецепты XVII–XIX веков. Многие кушанья можно отнести к региональной кухне, они хорошо знакомы жителям двух-трех русских областей и совершенно неизвестны в других.

Россия – огромная страна. Но когда-то наши предки жили на относительно небольшой территории от Днепра до Волхова. И именно здесь сформировалось то, что можно весьма условно назвать основой национальной кухни, ее фундаментом. Непроходимые леса в местах проживания восточных славян дали им счастливую возможность не жалеть дров ни на обогрев жилищ, ни на приготовление пищи. В таких условиях родился уникальный и неповторимый вид домашнего очага – русская печь. Печь эта, в свою очередь, подарила нам виды тепловой обработки продуктов, о которых не знали жители степей и гор, – длительное томление, парение.

Русские леса были полны грибов, ягод, дичи. В многочисленных реках в изобилии водилась рыба. Грибы, лесные ягоды и дикорастущие травы помогали компенсировать ограниченность продуктов сельского хозяйства, естественную для северной страны. А речная рыба отменного качества – восполнить недостаток животных белков во время продолжительных постов.

На протяжении веков русские люди осваивали все новые и новые территории, обживали огромные пространства, перенимали у местных народов навыки использования незнакомых доселе продуктов. Бережливый и рачительный русский хозяин строил погреба, ледники, амбары. Появлялись новые виды заготовок – мочения, квашения и соления. Развивалось огородничество, сеялись новые зерновые культуры. Делались разнообразные запасы рыбы, дичи и мяса – вяленое, соленое, копченое. Ставились бочками квасы, меды, пиво, морсы и другие виды напитков. В «Домострое» (XVI–XVII века) подробно описаны такие припасы «про весь год». Их разнообразие ошеломляет. Современному человеку из того перечисления знакома разве что десятая часть,



а скорее всего, и того меньше. В «Домострое» упомянуты и необходимые в быту обывателя среднего достатка привозные продукты – фряжские вина, мускатный орех, гвоздика, лимоны. Заморские пряности были необходимы для приготовления блюд так же, как и родные хрен и лук. Кстати, лук и чеснок русские очень любили и ели в огромном количестве. Об этом неизменно писали путешественники из Европы в своих воспоминаниях. И обязательно отмечали еще одну особенность русского стола – разнообразие выпечки: пирогов, печений, пряников.

Все самые значительные изменения во внутренней жизни страны оказывали влияние на национальную кухню. Развитие металлургии дало возможность даже самым бедным семьям использовать в хозяйстве чугунный горшок. Освоение соледобычи на Урале – применять подешевевшую в разы соль при солении и квашении. Открытие «окна в Европу» при Петре I изменило Россию и внесло в отечественную кухню самые значительные перемены со времен принятия христианства. Вплоть до середины XIX века в стране воцарилась мода на европейскую кухню. Конечно, коснулась она прежде всего имущего класса – дворян и большую часть купечества. Но так или иначе эта мода значительно развернула национальную кулинарию к западу. Поваренные книги писались с оглядкой на французских поваров, древнее русское слово «похлебка» вытеснил «суп», а «взвар» и «рассол» подменили «соусом». Уже на рубеже XVIII–XIX веков тульский помещик Левшин в своей книге «Русская поварня» сокрушался, что многие национальные блюда ушли с нашего стола, подмененные иноземными, французскими.



Настоящее возрождение русской кухни началось после реформ Александра II. Вчерашние крепостные крестьяне, предприимчивые и деловитые, поднимали экономику империи до невиданных высот, обогащаясь сами, и самостоятельно устанавливали гастрономическую моду. Русские трактиры начали потихоньку вытеснять французские рестораны, а оставшиеся из французских срочно дополняли меню кулебяками и солянками. Увы, эпоха русского национального подъема закончилась всего через полвека. Новой пролетарской власти не нужны были кулебяки и прочие пережитки царизма. В коммунистической стране началось великое освобождение от домашнего рабства. Освобождения, впрочем, никакого не произошло. Переход от мелкого одиночного домашнего хозяйства к крупному обобществленному так и не случился. Но в пылу борьбы мы сумели многое растерять. И если бы только кулинарные рецепты! Сейчас, в начале XXI века, когда на улицах наших городов в глазах рябит от изобилия вывесок интернационального фаст-фуда, только от нас зависит, сможем ли мы с вами хотя бы частично восстановить национальную кухню.

Открывайте эту книгу, готовьте русские блюда, и многие из рецептов, казалось бы, утерянные навсегда, окажутся для вас настоящими находками.





2. Утварь

Если вы хотите регулярно готовить блюда русской кухни, помимо обычного кулинарного «арсенала» вам потребуется кое-какая утварь, на современных кухнях встречающаяся не так уж часто. А напрасно! Купить ее несложно, а служить она вам будет долго. Более подробно читайте про русскую утварь на стр. 12–14.





1. Дубовая кадушка
2. Противень
3. Формы для выпечки
4. Дуршлаг
5–6. Большая и маленькая миски
7. Разделочная доска
8. Большая сковорода
9. Чугунные сковородки
10. Разъемная форма для выпечки
11. Пергамент
12. Скалка
13. Чугунный горшок
14. Ухват
15. Большая кастрюля
16. Сотейник
17. Утятница
18. Мясорубка
19. Универсальная терка
20. Таймер
21. Просеиватель для муки
22. Ступка с пестиком
23. Решето
24. Маленький нож
25. Большой «шефский» нож
26. Большой нож-пилка
27. Нож для цедры
28. Нож для чистки овощей
29. Металлическая лопатка
30. Деревянная лопатка
31. Деревянная ложка
32. Кулинарная кисточка
33. Венчик
34. Ситечко
35. Сито
36. Сковородник (чапельник)
37. Ножницы
38. Прихватки
39. Кофемолка
40. Блендер

Горшки – чугунные и керамические

Глиняная посуда – одно из первых и самых главных изобретений человеческой цивилизации. В самых разных уголках планеты археологи выкапывают из земли керамические черепки. По форме, составу глины, толщине стенок и прочим признакам можно судить об особенностях кулинарных приемов, присущих тому или иному народу. Первая глиняная посуда на территории нынешней России появилась еще в трипольской культуре (IV–III тысячелетия до нашей эры). Русский горшок идеально приспособлен под русскую печь. Такая посуда сделана «под ухват», с помощью ухватов разной величины можно с легкостью манипулировать сразу несколькими горшками в одной печи. Самые объемные горшки перемещались с помощью катков – чугунных валиков, на которые упиралась ручка ухвата. С середины XVIII века для русских людей всех сословий стал доступен горшок из чугуна – чугунок. Форма его нисколько не изменилась, зато горшок стал долговечным и прочным. Чугунки, используемые на современной кухне, чаще всего покрыты внутри и снаружи эмалью. Такой горшок не требует особого ухода – достаточно следить за тем, чтобы эмаль не скалывалась, и тщательно мыть чугунок после каждого использования. Если для горшка нет подходящей крышки – может выручить блюдце с водой, поставленное сверху. Современные керамические горшки подходят для томления не хуже, чем чугун. Они нарядны и удобны, блюда можно подавать на стол прямо в них.
Какая посуда лучше – керамическая или чугунная, – решать вам, единого мнения на этот счет нет. Для решения любых задач в современной духовке одинаково подходит и та и другая. А вот тефлоновые и прочие «особые» антипригарные покрытия крайне нежелательны.

Латки, утятницы и гусятницы

Латка – по сути, тот же чугунок, но с ручками. Она не приспособлена «под ухват» и не имеет той сужающейся вверху формы, как привычный всем горшок. В латке удобно запекать мясо, птицу или рыбу. Утятница или гусятница – виды латки, их названия говорят сами за себя. Сейчас в магазинах в достатке продаются латки не только чугунные, но и керамические. Важно, чтобы латка имела удобную крышку и устойчивое дно. Ну а фигурные посудины в форме птичек и рыбок лучше поставить на кухонную полочку для услады глаз, они красивы, но непрактичны.

Сковороды и сковородники

Русская сковорода приспособлена под два различных вида использования на кухне – для жаренья на плите и для запекания в духовке. Поэтому в русской кулинарной традиции используется чугунная сковородка либо вовсе без ручек, либо с простой чугунной ручкой, которая не сгорит в печи или духовке и не деформируется. Пусть вас не пугают своей кажущейся неудобностью сковороды без ручек. На деле они очень практичны. Если у вас есть под рукой подходящий по размеру прочный и надежный сковородник (он же чапельник) – как бы съемная «ручка», – то, удерживая им сковородку, легко даже печь блины. Если в вашем доме постоянно готовятся блюда русской кухни, таких сковородок должно быть не менее трех: большая для жаркого, блинная – с низкими бортами и небольшая для дрочёны, яичниц и прочих нужд.



Противни и листы

Противень обязательно имеет бортики. Лист – плоский и без бортов. На листе вы печете пироги, сайки, ватрушки, пряники. На противне запекаете мясо, птицу, рыбу и печете пироги, для которых всегда остается риск вытекания части начинки – ягодники, рыбники. С листа удобнее снимать мелкое печенье или пряники, он полегче и его проще мыть. Но противень с успехом заменит лист, особенно такой, в котором одна сторона без бортика.

Скалки

Скалка должна быть прежде всего такой, чтобы она, как говорят, «легла в руку». Какая вам удобнее – такой и пользуйтесь. Для лапши, сканцев и вообще тонкой раскатки лучше подойдет скалка потяжелее и побольше. А для раскатки дрожжевого теста – небольшая и полегче. Наши бабушки использовали скалки, выточенные из одного куска дерева, – невращающиеся. Сейчас в магазинах достаточный выбор как традиционных русских скалок, так и вращающихся – европейского типа. Выбирайте на свой лад.

Ступы

Традиционная русская ступа – деревянная, из крепких и несмолистых пород дерева. В деревенском доме ступа без дела не стояла – в ней растирали мак и коноплю для постного молока, давили лен и орехи для отжима масла. Да и у вас она должна быть под рукой – пряности растолочь и мак растереть. Металлическая ступа наименее пригодна. Мраморная может потихонечку осыпаться и портить нам еду мраморным песочком. Лучше всего использовать по старинке деревянную ступку. Или современную, из особо прочного камня.

Сита и решета

Даже мука, смолотая на современном мукомольном комбинате, нуждается в обязательном просеивании. Просеивание не только очищает муку, но и «проветривает» ее, обогащая воздухом и способствуя лучшей работе дрожжевой закваски. Сита лучше всего иметь под рукой двух-трех видов. Через сито с мелкими ячейками вы просеиваете толокно и черемуховую муку, на решете (с ячейками покрупнее) подсушиваете ягоды для варенья и свежераскатанную лапшу перед отвариванием. Важно, чтобы сита были прочными, дешевые поделки из тонкой растягивающейся лески совсем не подойдут.

Бочки и кадки

Вам совершенно необходима посуда для засола и мочений. В идеале это березовые или дубовые кадушки. Любая деревянная тара нуждается в специальной подготовке перед каждым новым использованием. Тщательно вымойте ее и пропарьте крутым кипятком, разложив по дну ветки можжевельника. Для таких кадок обязательно надо иметь под рукой деревянные круги



3. Поварские приемы

Русская печь

Наш национальный домашний очаг – русская печь. И вся отечественная кулинарная традиция начинается именно с нее. Поварские приемы, которые с древних времен утвердились на нашей кухне, основаны на особенностях русской печи: длительное томление, запекание в горшке, парение, топление молока и сметаны, жарение на сковороде в вольном духу.

Конечно, все эти виды кулинарной обработки отнюдь не уникальны, во многих национальных кухнях есть что-то похожее. Но ни одна из этих кухонь не основана на использовании очага, в котором внутренняя температура уже после сгорания дров может снижаться с 300 до 50 °С в течение 12–15 часов, а то и более продолжительное время. Именно это медленное остывание дает возможность за счет одной растопки выпечь несколько хлебов и пирогов, приготовить гречневую кашу, рассыпчатую или, наоборот, – кашу-размазню, томить щи, получить топленое молоко и вытопить масло. И вместе с тем – подсушить грибы, ягоды, солод, дать хорошенько подняться кислому тесту.

Стадии нагрева и остывания

Русские кулинары уже несколько столетий назад различали определенные стадии нагрева и остывания печи, рекомендуя, например, ставить горшок с кашей «после хлебов», так как большая коврига из ржаного кислого теста требует большего жара, чем каша. Вот как различался жар русской печки в рекомендациях по выпечке, данных в источнике XIX века:

– легкий: брошенная на под горсть муки через несколько минут слегка желтеет;

– средний: мука сразу желтеет, а через минуту темнеет;

– горячий: когда мука сразу обугливается.

Эти три степени нагрева имеют значение для приготовления изделий из теста – хлеба и иной выпечки. Но для щей и каш даже легкая степень жара в этой рекомендации излишне высока. Для томления в течение нескольких часов достаточно температуры от 150 до 80 °С.

Горшки, чугунные и керамические, ставили, как правило, в «вольный дух», то есть после частичного или полного сгорания дров освобождали в печке под или часть пода от углей и золы – и на них при помощи ухвата устанавливали горшок.





Сковородное

Некоторые блюда, например мясо большим куском, целую птицу, можно жарить и прямо на горящих углях – на сковороде. Само слово сковорода, кстати, образовано от древнеславянского «сквара», что значит «пламя», «огонь».

В средневековых письменных источниках упоминаются так называемые сковородные блюда: рыбные, мясные. Сковородное – жаркое, приготовленное на сковороде в печи при достаточно сильном жаре. Время приготовления таких блюд несколько ниже, чем тех, которые жарятся на плите, – прежде всего из-за одновременного разогрева со всех сторон, поэтому жаренное



в печи меньше теряет внутренний сок и в большей степени сохраняет «натуральность» продукта.
Одна из особенностей русской печи в том, что жар внутри нее исходит не только от пода и стен, но и от внутреннего свода. Поэтому, например, поставленные в сковороде блины пропекаются сразу с обеих сторон.

«Имитация» русской печи в городских условиях

Так можно ли сохранять в неизменности все те кулинарные приемы и кушанья, которые оставили нам в бесценное наследство русские повара и стряпухи в наше время, когда русская печь стала для большинства соотечественников экзотикой?
Разумеется, можно. Конечно, газовая или электрическая духовка и дровяная печь – совсем не одно и то же. Но в любой нормальной духовке можно печь большие кулебяки и маленькие расстегайчики, часами томить капусту для щей, запекать солодовое сусло для красного кваса и разваривать в размазню перловую кашу.
Даже самую простую – но лучше, конечно, большую, объемную духовку можно усовершенствовать, создав внутри ее из печного (но ни в коем случае не белого огнеупорного!) кирпича подобие пода и имитацию печного свода. Такую духовку следует сперва хорошенько разогреть, чтобы кирпич сильно нагрелся, а потом уже ставить в нее горшки и противни с пирогами. Если «усовершенствованная» духовка оборудована термометром – сравните температуру при максимальном положении регулятора после 30–40 минут нагрева и спустя час после выключения духовки. Как правило, даже через 2 часа остывания кирпичи все равно остаются горячими и не дают быстро остыть поставленному на них чугунку. Вот это и есть то самое томление – как в настоящей русской печи. Но если лень вам возиться с кирпичами, то просто установите регулятор температуры на 90–120 °С и томите на здоровье свои щи с кашей.

Тиховарки в роли русской печи

Не так давно у нас в продаже появились электрические тиховарки (они же медленноварки или slow cooker по-английски) – несложные устройства со стабильным невысоким нагревом и керамической посудиной. Такие тиховарки могут пригодиться для томления тех же щей, варки каш, варенья, паренья овощей, ягод и фруктов. Тем более что они позволяют продолжать нагрев в разных тепловых режимах до 12–14 часов подряд. Если вам нужно приготовить в тиховарке всего один маленький горшочек каши – налейте в нее горячей воды, поставьте в воду горшок, закройте его крышкой или блюдцем, а потом закройте и саму тиховарку. За несколько часов получится именно то, что надо.

Топленое молоко в термосе

А вот топленое молоко, только без коричневой плотной корки, можно получить, если довести его до кипения и просто налить в термос. Спустя 8–10 часов в плотно закрытом термосе оно получит светло-коричневый отлив и вкус настоящего топленого молока.



Жаренье и пряженье

В духовке можно с успехом готовить и те самые сковрадные блюда, о которых мы с вами вспоминали чуть выше. Куски рыбы, птицы, потрошки и грибы, обжаренные в духовке на сковороде, чаще всего получаются вкуснее, сочнее и в большей степени сохраняют натуральный вид. Ну а крупные куски мяса, целую рыбу или птицу удобнее жарить не в сковородке, а прямо на противне. Кстати, вопреки сложившемуся мнению, в русской поварской терминологии «жарить» – вовсе не предполагает обязательное использование масла. Бараний бок или свиной окорок жарится на вольном духу безо всякого масла, просто поливается во время приготовления собственным соком и все. И тем не менее это тоже жаренье.

Пряженье – один из видов жаренья. Это вовсе не синонимы. Пряжут всегда в масле – либо лишь смазывая им сковородку или латку, либо наливая от души. Фритюр русский повар назвал бы пряженьем. Пряжут пирожки-пряженцы, хворост, пышки и оладьи. Чаще всего это что-то мучное, но и яичницу из выпущенных в масло яиц называют пряженицей.

Масло в русской кухне

Кстати, о масле. Зачастую в русской кухне одно и то же блюдо имеет два варианта приготовления – постный и скоромный. И различие этих блюд лишь в том, какое используется масло. Если коровье – то блюдо скоромное. Если масло конопляное, льняное, подсолнечное, оливковое, одним словом – растительное, то оно – постное.

Растительные масла в России использовались с древнейших времен. Еще несколько десятилетий назад во многих деревенских избах стояли небольшие деревянные прессы для выжимки масла из семян льна, конопли или подсолнечника. И если подсолнечник – растение, в Россию завезенное, то лен и конопля известны на нашей территории с древнейших времен. Льняное и конопляное масла, конопляный сок – базовые продукты для традиционной русской кухни. С конца XIX века в России начали возделывать еще одну масличную культуру, из семейства крестоцветных или капустных – рыжик посевной, масло из которого можно встретить в продаже в наши дни. Он стоит того, чтобы быть упомянутым в этой книге – хотя бы для того, чтобы неискушенный читатель знал, что рыжиковое масло выжимается не из гриба рыжика и на грибах не настаивается.

И немного о коровьем масле. В старых поваренных книгах упомянуто два его вида – чухонское и русское. Русское масло – это то, что получено из сметаны путем вытапливания в русской печи. Оно ничем не отличается от того, которое мы называем топленым. Чухонское масло сбито из сливок или сметаны без какого-либо нагрева. То самое обыкновенное масло, которое мы покупаем в супермаркетах для бутербродов, еще сто лет назад назвали бы чухонским. Вот и все отличие.

Правильно приготовленное топленое русское масло – прекрасный продукт. В нем, в отличие от обычного сливочного, почти нет примесей – воды, остатков молочного белка. А получить его в домашних условиях очень просто – достаточно растопить две-три пачки хорошего сливочного масла и прогреть его полчаса при температуре около 100 °С. Хранить топленое масло следует в холодильнике в простой стеклянной банке.



4. Квашения и мочения

Это самый простой и самый традиционный для России способ заготовок овощей, плодов, ягод и грибов. Все основано на естественном процессе молочно-кислого брожения содержащихся в продукте сахаров. Где-то, например в капусте или огурцах, сахаров побольше, поэтому брожение происходит довольно быстро. Свежепросоленные огурчики летом можно есть постоянно, в теплом помещении они готовы уже через 2–3 дня. А вот грибы будут готовы только через месяц, и исключение здесь составляют лишь рыжики. Иногда в рассолы для мочений яблок и груш специально добавляют натуральные продукты, ускоряющие процесс брожения, – солод, ржаную муку.

Пряные травы, идущие в засол или мочение для усиления вкуса и аромата, вы, конечно, можете подбирать по собственному вкусу. Кто-то ограничится минимумом, не желая забивать естественный аромат продукта, а кто-то для этих целей специально вырастит на огороде редко применяемые у нас чабер и тархун (он же эстрагон).

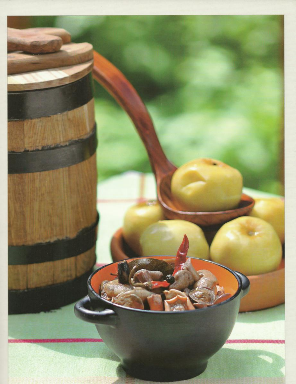
Соль для всех видов квашений следует применять крупную, не содержащую йодных добавок. Йод подавляет развитие бактерий, помогающих нам при традиционных заготовках. Даже сейчас в русских деревнях так называемую серую соль предпочтут для засола самой чистой и белой.

Тара для солений и мочений должна быть такой, чтобы на ней было удобно установить кружок с гнетом. Подобные кружки у вас должны быть в разнообразии. Вес гнета составляет примерно 10% от общего веса заготовки. Под кружок, при большом количестве плодов, удобно разместить чистый кусок мешковины или марли.

И обязательно следите за тем, чтобы поверхность не заросла плесенью, при первых ее проявлениях немедленно снимите верхний слой и ошпарьте кипятком кружок и гнет. Верхний слой должен всегда оставаться покрытым рассолом и ни в коем случае не пересыхать. При необходимости огурцы, капусту или грибы можно немного долить рассолом 3–6 %-ной концентрации. Очень хорошо борется с плесенью огородный хрен. Его листья и корни при засоле огурцов и грибов бывают просто незаменимы.

Оптимальная температура для хранения солений в рассоле – от 1 до 5 °С.





Моченые яблоки Когда-то магазины Елисеева в Санкт-Петербурге и Москве закупали моченые яблоки у самых умелых русских хозяек, снаряжая для этого специальные закупочные экспедиции даже в самые отдаленные регионы. Мочить яблоки в России умели все, и чтобы удивить покупателя особым вкусом – нужно было постараться. Идеальный сорт яблок для мочений – антоновка. Но вполне подойдут и иные крепкие и не слишком сладкие сорта.

Начинайте готовить за 6–7 недель до подачи

10 кг яблок (антоновка, пепин, осеннее полосатое, анис)
ржаная солома

Для рассола:
На 1 л воды
10 г соли
2 стакана ржаного солода или 3 стакана ржаной муки
1 ч. л. порошка горчицы

10 кг
Подготовка: 3–5 дней
Приготовление: 1–1,5 месяца

1. Яблоки выложите в один слой в проветриваемом помещении при температуре 10–20 °С на 3–5 дней.
2. Яблоки тщательно вымойте. Для рассола сначала замерьте, сколько вам понадобится воды, чтобы она почти полностью закрыла яблоки. Положите яблоки в тару, где они будут кваситься. Влейте нужное количество воды, затем аккуратно слейте ее в большую кастрюлю или другую объемную посудину. Засолочную тару выстелите ржаной соломой. Уложите поверх соломы яблоки.
3. Солод или муку заварите 1 л горячей воды и тщательно размешайте до однородности. Горчицу заварите несколькими ложками кипятка и разотрите в однородную пасту. Соль растворите в воде, добавьте разведенный солод и горчицу. Остудите и залейте рассолом яблоки.
4. На них положите прокипяченную холщовую салфетку или марлю, сложенную в 2–3 слоя. На нее поместите деревянный или полиэтиленовый круг, а сверху – гнет (вес гнета – приблизительно 10% от веса яблок). Поставьте тару с яблоками в холодное место. Яблоки будут готовы через 1–1,5 месяца.

Совет гастронома
Моченые яблоки могут быть очень удачным гарниром к жареной утке, гусю, дичи. Также они хороши и в постной окрошке (см. стр. 206).
Тару для моченых яблок рекомендуется выстилать перед укладкой плодов ржаной соломой. Таким же образом готовятся и моченые груши. В некоторых районах Владимирской и Рязанской областей мочат на зиму и дикую грушу – дулю.



Огурцы соленые

Соленые огурцы и огуречный рассол – один из базовых продуктов на русской кухне. Закусочный стол, первые рассольные блюда, гарниры – ничто без них не обходится. Соленые огурцы служат начинкой для пресных пирогов и входят в состав прижившихся в России с XVIII века винегретов. Важно только выбрать нужный сорт (как и в случае с капустой – один из особых, засолочных) и соблюсти несколько простых, но обязательных правил.

Начинайте готовить за 4–7 дней до подачи

5 кг свежих огурцов засолочных сортов
300 г укропа – стеблей, соцветий и листьев
200 г листьев черной смородины
2–3 листа хрена
1 небольшой корешок хрена
1 средняя головка чеснока

Для рассола:
На 1 л воды
70 г крупной, нейодированной соли

около 4,5 кг
Подготовка: 2–3 дня
Приготовление: 2–4 дня

1. Огурцы переберите, удалите вялые и подпорченные. Отобранные огурцы тщательно вымойте, отдельно промойте зелень. Для рассола сначала замерьте, сколько вам понадобится воды, чтобы она полностью закрыла огурцы. Положите огурцы в тару, где они будут солиться (кадку, бочонок). Влейте нужное количество воды, затем аккуратно слейте ее в большую кастрюлю или другую объемную посудину. Растворите соль в холодной воде и процедите рассол через марлю.
2. Чеснок разберите на зубчики. Выложите на дно засолочной тары слой зелени. На нее уложите вплотную огурцы, перекладывая их листьями и зубчиками чеснока.
3. Залейте огурцы холодным рассолом, сверху закройте оставшимися листьями. На них положите прокипяченную холщовую салфетку или марлю, сложенную в 2–3 слоя, затем деревянный или полиэтиленовый круг, а на него – гнет (вес гнета – приблизительно 10% от веса огурцов).
4. Поставьте огурцы для засола и хранения на 2–3 суток при комнатной температуре, затем вынесите в холодное место. Огурцы будут готовы через 2–4 дня.

Совет гастронома
Важным условием для успешной заготовки солений и квашений является фаза луны. Огурцы, поставленные на засол в полнолуние и в дни, ему предшествующие, получаются мягкими и «пустыми». Самая лучшая фаза для засола – первая неделя после новолуния. Такое же правило существует и для заготовки квашеной капусты.



Квашеная капуста Квасить, конечно, можно не всякую капусту. В России испокон веков выращивают так называемые засолочные сорта – белые, крепкие кочаны. Квашеная капуста ценна не только как экономичная и легкая закуска. Из нее готовится целый ряд блюд, которые во многом являются лицом нашей национальной кухни. Щи и солянки, запеченный с капустой гусь, пироги... И даже если вместо большого русского погреба у вас лишь привычный бытовой холодильник, позвольте себе заквасить хотя бы баночку капусты. Ведь капуста хорошего домашнего посола не сравнится с магазинной.

Начинайте готовить за 3 недели до подачи

10 кг капусты засолочных сортов
700–800 г морковки
200–250 г крупной, нейодированной соли

Добавки:
1 стакан брусники или клюквы
3–4 яблока антоновка
1 ст. л. семян тмина

около 10 кг
Подготовка: 2–3 дня
Приготовление: 2 недели

1. Отобранные для засола крепкие белые кочаны освободите от верхних листьев и кочерыжек, тщательно вымойте. Положите капусту в корытце и порубите сечкой или нашинкуйте на большой доске широким длинным ножом.
2. Морковь нарежьте тонкими брусками или соломкой. Капусту, морковь, целые яблоки и ягоды переложите в тару для засола, пересыпьте солью, добавьте тмин и перемешайте.
3. Затем капусту плотно утрамбуйте, накройте прокипяченной холщовой салфеткой или марлей, сложенной в 2–3 слоя. Сверху положите деревянный или полиэтиленовый круг, на него – гнет (вес гнета – приблизительно 10% от веса капусты).
4. На первой стадии засола (при температуре в помещении 18–20 °С) снимайте образующуюся пену и деревянной заостренной палкой протыкайте капусту для выхода газов.
5. Через 2–3 дня переставьте тару с капустой в холодное место. Капуста будет готова через 2 недели.

Совет гастронома
Самые известные из современных сортов засолочной капусты: Слава, Белорусская, Ладожская. Покупая капусту на колхозных рынках, поинтересуйтесь сортами у продающих ее бабушек и дедушек (если они на вашем рынке еще остались), они всегда знают, какие сорта выращивают.
В слое квашеной капусты можно заквасить и целые небольшие кочанчики. Предварительно их надо освободить от верхних листьев и вырезать кочерыжки. Такие квашеные кочанчики на Новгородчине называются очешками. Кроме того, вместе с капустой квасятся иногда и целые яблоки, небольшие репки, груши.



Соленые грибы Кто не любит соленые грибки? В Средние века русским послам, отправляемым на государеву службу за границу, выдавали с собой по бочке груздей и рыжиков – потому что ни в одной, самой сытой европейской стране такого превосходного продукта не сыщешь. Рыжики и белые грузди – лучшие грибы русского леса. Солят их по отдельности, сохраняя каждый вид в собственной кадушке. Ну а зимой соленые грибы ставят на стол с растительным маслом, едят их с блинами, запекают в пироги вроде псковского (см. стр. 92), готовят из них солянки и постные похлебки.

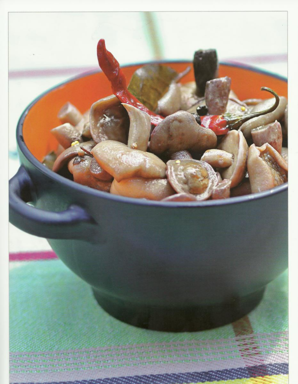
Начинайте готовить за 3–7 недель до подачи

5 кг лесных грибов (грузди, рыжики, волнушки, горькушки, серушки)
150–200 г крупной нейодированной соли
2 средние головки чеснока
300 г укропа – стеблей, соцветий и листьев
300 г листьев черной смородины
несколько листьев хрена

5 кг
Подготовка: 1–3 дня
Приготовление: 2–6 недель

1. Грибы переберите, почистите. Отрежьте ножки, оставив 1 см от шляпки. Шляпки тщательно промойте. Грибы, кроме рыжиков, следует перед засолом вымочить для удаления млечного сока – залить подсоленной холодной водой. Меняйте воду через каждые 10 ч. Время вымачивания белых и желтых груздей – 24 ч, прочих грибов – 2–3 дня.
2. Подготовленные грибы укладывайте шляпкой вниз в засолочную тару, пересыпая солью и перекладывая листьями и зубчиками чеснока. Сверху должны лежать листья. На них положите прокипяченную холщовую салфетку или марлю, сложенную в 2–3 слоя, затем деревянный или полиэтиленовый круг, а на него – гнет (вес гнета – приблизительно 10% от веса грибов).
3. При необходимости подливайте в грибы 4 %-ный раствор соли для того, чтобы верхний слой не высыхал.
4. Храните грибы при температуре 2–8 °С. Рыжики будут готовы через 2 недели, грузди и другие грибы – через 1–1,5 месяца.

Совет гастронома
Когда мы снимали рецепты для этой книги, ни груздей, ни рыжиков еще не было. А вот маслята уродились. Мы засолили их по этому рецепту, добавив для остроты небольшой красный острый перчик – получилось изумительно вкусно. Маслята были готовы уже через 12 дней.
Если есть такая возможность – каждый вид грибов лучше солить в отдельности. Рыжики мыть не следует, достаточно протереть их салфеткой и обдуть от песка. Обязательно перед засолом убедитесь в том, что среди грибов нет ни одного червивого.



Квашеная репа Сейчас этот вид заготовок мало кому известен. А когда-то квашеную репу – репнину – по всей Руси заготавливали во множестве. Из такой репы зимой получатся превосходные репяные щи (см. стр. 136), да и так, как простая закуска, она чрезвычайно хороша. В постные дни сделайте из квашеной репы с луком и постным маслом вкуснейший салат, он поможет вам укрепить иммунитет – особенно в холодную зиму и слякотную раннюю весну.

Начинайте готовить за 4–5 недель до подачи

10 кг крепкой свежей репы

Для рассола:
На 1 л воды
20 г соли

10 кг
Подготовка: 2 дня
Приготовление: 3–4 недели

1. Репу тщательно вымойте и очистите от кожуры. Положите репу в корытце и порубите сечкой или нашинкуйте на большой доске широким длинным ножом брусками. Сложите подготовленную репнину в засолочную тару.
2. Для рассола сначала замерьте, сколько вам понадобится воды, чтобы она почти полностью закрыла репу. Влейте в тару с репой нужное количество воды, затем аккуратно слейте ее в кастрюлю. Растворите в воде соль и процедите холодный рассол через марлю. Залейте им репу.
3. На репу положите прокипяченную холщовую салфетку или марлю, сложенную в 2–3 слоя. На нее поместите деревянный или полиэтиленовый круг, а сверху – гнет (вес гнета – приблизительно 10% от веса репы). Первые 2 дня репнину необходимо хранить при температуре 18–20 °С, снимая образующуюся пену. Затем – вынести на холод.
4. Репа будет готова через 3–4 недели.

Совет гастронома
Репнину не следует квасить из зимней, лежалой репы. Она получится мягкой и быстро испортится. Таким же образом можно заквасить и небольшую брюкву, дольки редьки. Банки с квашеными овощами нельзя хранить на свету, только в темном и холодном месте.



5. Каши

Самые главные крупы, используемые на русской кухне, – гречневая, пшенная, овсяная, пшеничная, перловая. Кроме того, используются, конечно, и рис, овсяные и пшеничные хлопья, ячневая крупа, горох.

Мало кто сейчас знает, что одной гречневой крупы есть несколько разновидностей – для приготовления разных видов каш. Например, так называемая смоленская крупа – обкатанное до круглой формы гречневое зерно, за короткое время отваривающееся в рассыпчатую кашу. Такая нежная каша идет начинкой в пироги или на стол маленьким детям. Кроме того, есть продел – дробленая ядрица, он предназначен для каши-размазни, а сама ядрица – для рассыпчатой каши, подаваемой к щам или мясным блюдам.

Рассыпчатость гречневой, перловой или пшенной каши зависит не только от пропорций крупы и воды или молока, но и от режима варки. Томленые каши долго готовятся при низкой температуре в духовке или печи, обязательно под крышкой. Сваренная таким образом молочная каша будет иметь восхитительный аромат топленого молока.

Из гречневой и пшенной крупы готовятся также и особые лепешки, или столбцы, – гречники и пшенники. Они подаются к щам и похлебкам, как замена хлебу, или к чаю.

Отдельная статья – запеченные каши. В них, как правило, вводятся добавки – яйца, тыква, лук, сметана, творог. Для приготовления запеченных каш традиционно использовалось не только молоко, но и сыворотка или простокваша. Такие каши-запеканки имеют приятную кислинку и особый аромат.

Любая каша станет вкуснее, если масло, постное или сливочное, добавить в нее не за столом, а в процессе приготовления.

Очень важна предварительная подготовка крупы. Ее необходимо перебрать и тщательно промыть (если это не хлопья или манная крупа) – даже если производитель сделал это до вас. Но у вас-то все равно получится качественнее, и вы не пропустите ни камешка, ни палочки, ни шелухи от зерна.

Идеальная посуда для приготовления рассыпчатой каши или каши-размазни – чугунный или керамический горшок.

Если хотите сварить по-настоящему вкусную кашу, используйте не только качественное зерно, но и качественную воду – в идеале, колодезную или родниковую. В городских условиях подойдет хорошая бутилированная вода или очищенная у вас дома с помощью фильтра. Из водопроводной воды каши получаются не очень-то вкусные, с запахами всего того, что в эту воду добавляют.





Каша ячневая со сметаной Да-да, именно со сметаной. Никогда про такую не слышали? Ну так попробуйте обязательно, будете приятно удивлены. Похожие рецепты встречаются в разных поваренных книгах XIX века. Каша там, само собой, готовится в русской печи. А это – способ ее приготовления в обыкновенной духовке. Ячневая крупа – продукт, получаемый из ячменного зерна. Другая ячменная крупа – перловка – требует длительной варки и, увы, далеко не всем по душе. А вот из ячневой крупы можно без особого труда приготовить домашнее и очень вкусное блюдо, которое с удовольствием едят дети.

1 стакан ячневой крупы
1 л молока
1 стакан сметаны
2 ст. л. сливочного масла
3 яйца
соль

4–6 порций
Подготовка: 40–50 мин.
Приготовление: 15–20 мин.

1. Крупу тщательно промойте, чтобы стекающая с нее вода была прозрачной. Откиньте на сито, встряхните, всыпьте в кастрюлю и залейте горячим молоком. Поставьте на средний огонь, доведите до кипения, убавьте огонь до минимума.
2. Когда крупа разварится (через 30–40 мин.), посолите по вкусу, добавьте масло и сметану. Тщательно размешайте, снимите с огня.
3. Взбейте яйца до пышности и добавьте в горячую кашу, аккуратно перемешивая деревянной лопаткой сверху вниз.
4. Переложите кашу в сковородку или форму для запекания. Поставьте в разогретую до 150 °С духовку на 15–20 мин.

Совет гастронома
Кашу не стоит готовить впрок. Самая вкусная каша – та, что прямо из печи.



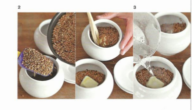
Рассыпчатая гречневая каша с луком Такая каша когда-то подавалась к щам. Вариантов ее приготовления – не один десяток. Можно гречневую крупу предварительно перемешать с яйцом и подсушить, можно томить с луком, грибами, репой. Главное условие – нескорое томление каши, для чего, конечно, идеально подходит русская печь. Но отличную рассыпчатую гречневую кашу можно приготовить и без нее. Если у вас есть самая обычная духовка, которая способна несколько часов выдерживать постоянную температуру около 100 °С, для вас вполне доступен тот самый вкус «из печи».

Начинайте готовить за 4–5 ч до подачи

2 стакана гречневой крупы (ядрица)
2 небольшие луковицы
3 стакана родниковой, колодезной или бутилированной воды
3 ст. л. сливочного масла плюс еще для обжарки лука
соль

4–6 порций
Подготовка: 30–40 мин.
Приготовление: 3–4 ч

1. Крупу при необходимости переберите, тщательно промойте, чтобы стекающая с нее вода была прозрачной. Откиньте на сито, встряхните и подсушите при комнатной температуре, рассыпав на полотенце в один слой, 20–30 мин. Затем выложите крупу на разогретую сухую сковородку и прокалите, помешивая, 3–5 мин.
2. Всыпьте горячую крупу в чугунный или керамический горшок и размешайте в ней сливочное масло. Крупа должна заполнять горшок не более чем на две трети.
3. Залейте крупу кипящей родниковой, колодезной или бутилированной водой, посолите, тщательно размешайте.
4. Поставьте горшок в разогретую до 100–110 °С духовку, закрыв его наполненным водой блюдцем. В блюдце все время томления должна находиться вода, при испарении воду необходимо подливать. Каша будет томиться в духовке 3–4 ч.
5. Лук мелко нарежьте и обжарьте на среднем огне в сливочном масле до золотистого цвета, 10–15 мин. Немного посолите лук.
6. За 30 мин. до конца томления выньте горшок с кашей из духовки, добавьте обжаренный лук, тщательно перемешайте и отправьте обратно в духовку – до готовности.


2 3

Совет гастронома
Любая рассыпчатая каша требует добавки масла еще в процессе приготовления. Можно размешать несколько ложек масла еще в холодной крупе, а можно добавить его незадолго до готовности.
Для рассыпчатой гречневой крупы подходит только ядрица. Продел и смоленская – для других целей.



Гречники Это традиционный русский способ подать гречневую кашу к щам или борщу. Готовить гречники несложно, а выглядят они на столе куда привлекательней, чем горшок с кашей. Когда-то гречниками называли еще и запеченные гречневые столбцы, отформованные перевернутым стаканом. Такие гречники, или грешники, продавались на столичных улицах вразнос, горячими и политыми постным маслом. В старых поваренных книгах, написанных под влиянием французской кухни, есть несколько иной рецепт гречников, с панировкой в яйце и муке. На наш взгляд, такое «улучшение» не делает гречники вкуснее. Все-таки изначально это не отдельное блюдо, а именно принадлежность к щам, подаваемая вместо хлеба.

1 стакан гречневой крупы (ядрица)
3 стакана родниковой, колодезной или бутилированной воды
4 ст. л. пшеничной или гречневой муки
1 ч. л. соли
постное масло для обжаривания

4–6 порций
Подготовка: 1 ч 10 мин.
Приготовление: 20–25 мин.

1. Крупу при необходимости переберите, тщательно промойте, чтобы стекающая с нее вода была прозрачной. Откиньте на сито, встряхните, положите в кастрюлю и залейте кипящей родниковой, колодезной или бутилированной водой. На среднем огне доведите до кипения, при необходимости снимите пену. Посолите, уменьшите огонь до минимума и варите, плотно закрыв кастрюлю крышкой, 1 ч.
2. В горячую кашу-размазню добавьте муку и тщательно размешайте. Горячую *смесь выложите на смазанный маслом* противень или форму для запекания слоем около 1,5 см.
3. Разровняйте кашу лопаткой или влажной ладонью. Поставьте противень в нежаркую (120–130 °C) духовку для подсушивания на 10 мин., затем выньте и остудите.
4. Готовые гречники нарежьте ножом небольшими прямоугольниками и прямо перед подачей обжарьте в масле со всех сторон до золотистого цвета.

Совет гастронома
Любую крупу, кроме самой мелкой (манной, смоленской), необходимо перебрать и промыть. Песок, камешки и прочий сор, попавшийся на зубы в готовом блюде, напрочь испортит о нем впечатление.



Зеленая каша Такая каша и поныне готовится в патриархальных русских деревнях. Вот только рожь нынче в России сеется все реже и реже, мукомольные комбинаты предпочитают зерно завезенное. Из спелой ржи тоже варят кашу – ржаную, или черную. По вкусу она совсем иная – не то что нежная зеленая каша. Ну а зеленая тем и особенная, что варят ее из недозрелого ржаного зерна. Озимая рожь в Нечерноземье поспевает к Ильину дню, а соком наливается к середине июля. Иногда такую кашу варят из недозрелого пшеничного зерна.

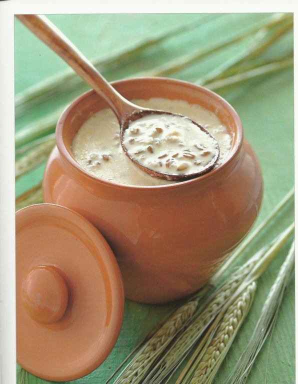
Начинайте готовить за 4–5 ч до подачи

небольшой сноп колосьев недозрелой ржи
1 л молока
3 ст. л. сливочного масла
соль

4–6 порций
Подготовка: 1 ч 30 мин.
Приготовление: 2–2,5 ч

1. Колосья ржи подержите 3 мин. в кипящей воде. Выньте, стряхните воду. Подсушите на противне в разогретой до 50–80 °С духовке, 1 ч. Затем обмелите колосья руками, перетирая между ладонями. Просейте получившуюся крупу – у вас должно получиться примерно 2 стакана.
2. Переложите крупу в чугунный или керамический горшок, залейте горячим молоком, перемешайте. Добавьте масло, посолите по вкусу.
3. Поставьте горшок в разогретую до 100–120 °С духовку. Первое время следите за тем, чтобы молоко не убежало. Когда крупа немного уварится – закройте крышкой. Каша будет томиться 2–2,5 ч.

Совет гастронома
Очень вкусная каша получится , если сварить ее не на молоке, а на молочной сыворотке (см. совет на стр. 216). В постные дни зеленую кашу можно сварить и на воде, заменив сливочное масло на растительное – льняное, оливковое или подсолнечное.



Тыковник Николай Алексеевич Некрасов в шутливом стихотворении как-то поведал, в чем видит особое удовольствие русский обыватель: «...в тыковнике, в каше и в бараньей требухе». Тыковник во времена Некрасова стал привычным блюдом в московских и петербургских трактирах, перекочевав туда из кухни крестьянской. При одном из способов приготовления тыковник запекался прямо в небольшой тыкве. Мы с вами приготовим менее эффектный, но тоже очень вкусный тыковник – на сковороде. Напомним, что пшенная крупа требует тщательной промывки, в противном случае кашу может подпортить горький привкус.

1 стакан пшена
1 л молока
350–400 г тыквы
100 г сливочного масла
соль

4–6 порций
Подготовка: 50 мин.
Приготовление: 30 мин.

1. Тыкву очистите от кожуры и сердцевины с семенами. Мякоть нарежьте кубиками со стороной примерно 1 см. В сковороде с толстым дном растопите половину масла и положите тыкву. Обжаривайте на небольшом огне, помешивая, до мягкости, примерно 20 мин.
2. Пшено очень тщательно промойте в большом количестве горячей воды, чтобы стекающая с него вода была прозрачной. Откиньте на сито, встряхните, положите в кастрюлю и залейте кипящим подсоленным молоком. Перемешайте, поставьте на небольшой огонь и сварите под крышкой вязкую кашу (это займет 30–40 мин.).
3. Перемешайте подготовленную тыкву с кашей, выложите в глубокую сковороду с жаропрочной ручкой или форму для запекания.
4. Запеките в разогретой до 180 °С духовке до подрумянивания, примерно 30 мин. Перед подачей полейте оставшимся растопленным маслом.

Совет гастронома
Подобные крупяные запеканки готовят не только с тыквой, но и с морковью, репой, брюквой.



Манник, или манный каравай Интересно, что манной когда-то в России называли семена дикорастущей травы манника, именно из нее и варили манные каши, готовили похлебки и запекали манники. Много позже пшеницу начали размалывать в мелкую крупу, и название «манна» перешло к ней. Манник получается очень вкусный и сытный. Для его приготовления лучше используйте крупу, изготовленную из мягкой пшеницы.

Начинайте готовить за 3–4 ч до подачи

1 стакан манной крупы
2,5 стакана густой простокваши
1 яйцо
5 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. жидкого меда
сода на кончике ножа
соль

4–6 порций
Подготовка: 2–3 ч 10 мин.
Приготовление: 30–40 мин.

1. В простокваше растворите мед и соль по вкусу (если мед густой, его нужно слегка подогреть).
2. Всыпьте в получившуюся смесь манную крупу, размешайте и оставьте для набухания крупы на 2–3 ч.
3. Добавьте в тесто яйцо и соду, тщательно вымесите.
4. Сливочное масло растопите. Небольшим количеством масла смажьте сковороду или форму для запекания, влейте тесто. Полейте манник сверху оставшимся растопленным маслом и поставьте в разогретую до 180 °С духовку. Выпекайте до золотистой корочки, 30–40 мин.

4

Совет гастронома
Подавать манник можно со сметаной, медом или вареньем.
В последние годы в России начали продавать манную крупу, смолотую из твердой пшеницы. Из такой крупы тоже можно приготовить кашу или манник, он будет полезнее, но вкус и консистенция у таких каш получаются несколько иными, чем те, к которым мы привыкли с детства.



Гурьевская каша История появления этой каши не так очевидна, как принято считать. Свое имя ей дал в начале XIX века министр финансов граф Гурьев, с этим спорить трудно. Тем не менее авторство самого рецепта вряд ли принадлежит самому Дмитрию Александровичу. Рецептов приготовления гурьевской каши – множество. В летнюю жару ее даже выдерживали в леднике и подавали на стол как мороженое, украшенное свежими ягодами. В этом рецепте важен общий принцип приготовления, последовательность действий и подбор продуктов. И хотя гурьевская каша требует от хозяев немалой сноровки, она до сих пор входит в число самых известных и любимых блюд русской кухни.

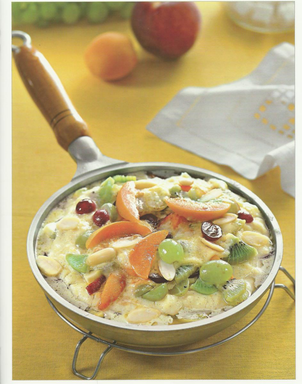
2 л свежих сливок жирностью 20%
1/2 стакана манной крупы
2 ст. л. сахара
1 стручок ванили
соль
сливочное масло для смазывания

Для прослоек и украшения:
фрукты по вкусу (виноград, абрикосы, персики, ананас, киви, яблоки, груши)
1/2 стакана сахара
1/2 стакана миндаля

4–6 порций
Подготовка: 40 мин.
Приготовление: 1 ч 10 мин.

1. Для прослоек миндаль замочите в кипятке, очистите и порубите; фрукты нарежьте кусочками, сложите в подогретую кастрюлю с толстым дном. Всыпьте сахар, смочите 2 ст. л. воды. Поставьте на слабый огонь, готовьте 10 мин.
2. Стручок ванили разрежьте вдоль пополам. 1/3 сливок влейте в чугунок, выскребите кончиком ножа из стручка ванили семена, положите в сливки, добавьте и стручок. Доведите до кипения, убавьте огонь до минимального, готовьте 10 мин. Удалите стручок.
3. В кипящие сливки всыпьте манку, соль и сахар, перемешайте, сварите манную кашу, 3–4 мин. Снимите чугунок с плиты, закройте крышкой, заверните в одеяло и оставьте упревать, пока готовятся пенки.
4. В эмалированный сотейник с высокими бортами или толстостенную глубокую форму для запекания влейте оставшиеся сливки и поставьте в разогретую до 140–150 °С духовку (выключите режим конвекции, иначе циркулирующий воздух не позволит пенкам образовываться). Когда на поверхности появится крепкая светло-коричневая пенка, ее нужно аккуратно снять шумовкой, положить на смазанную маслом сковородку или в форму для запекания и дожидаться образования следующей пенки. Этот процесс занимает около 1 ч.
5. Слои в гурьевской каше собираются в такой последовательности: 2–3 пенки, слой манной каши, слой фруктов. Затем снова – пенки, каша и так далее. Собирайте кашу по мере образования пенок, а не когда они все будут готовы – есть опасность, что вы не сможете потом отделить остывшие пенки друг от друга. Завершать кашу должен последний слой пенок, украшенный фруктами и орехами. Подавайте гурьевскую кашу теплой или остывшей.


1 5



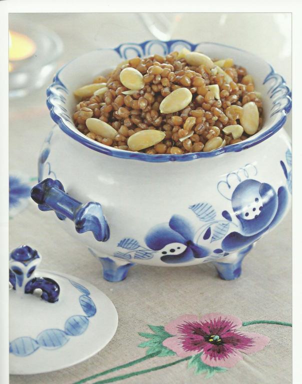
Сочиво Это блюдо, которое в России традиционно готовят в рождественский и крещенский сочельники, имеет множество вариаций. Его можно готовить не только из пшеницы, но и из риса, ржи, даже из гороха. А когда-то сочивом и вовсе называлась чечевица. Также в сочиво можно добавлять любые орехи, сухофрукты, мак, маковое молоко. Есть еще два названия, которые с давних времен закрепились за подобными кушаньями – коливо и кутья. Помимо сочельников эти блюда с давних пор готовятся и как поминальные.

1 стакан очищенных зерен пшеницы
2 стакана миндального молока (см. совет на стр. 66)
1/2 стакана очищенного миндаля
3 ст. л. жидкого меда
горсть изюма

4–6 порций
Подготовка: 15 мин.
Приготовление: 1 ч 10 мин.

1. Пшеничные зерна промойте до прозрачности стекающей воды. Положите промытые зерна в чугунок, залейте 2 л воды, поставьте на плиту и доведите до кипения.
2. Переставьте чугунок в печь или разогретую до 120–160 °С духовку и томите до мягкости, примерно 1 ч. Откиньте пшеницу на сито, дайте стечь всей воде.
3. Изюм залейте кипятком на 15–20 мин., откиньте на сито. Миндаль порубите не слишком мелко или оставьте целым, по желанию.
4. Положите пшеницу в глубокое блюдо, смешайте с медом, изюмом и миндалем. Полейте сочиво миндальным молоком и подавайте.

Совет гастронома
Если для приготовления сочива используется не пшеница, а рис – его надо отварить так, чтобы получилась не слипшаяся каша, а рассыпчатые, слегка подсушенные зерна. Рис следует немного подсолить при варке.



6. Блюда из муки и толокна

Самые простые и самые древние блюда из муки – кисели, затирухи, заварихи, болтушки, саламаты, кулага. Для их приготовления требуются лишь мука и любая подходящая жидкость – вода, молоко, конопляный или маковый сок, простокваша, масло. Иногда такие блюда готовили и более сложным образом, с добавлением растопленного сала и выжарок, ягод, с предварительным обжариванием муки.

Вопреки мнению большинства наших современников эти блюда были широко распространены вовсе не от бедности. Правильно приготовленные, они и вкусны и сытны одновременно. И отнюдь не считались будничными, напротив – зачастую служили парадным лакомством. Например, саламатой – мучной заболткой с маслом – жители города Ливны когда-то встречали своего воеводу, да так много ее приготовили, что мост под угощением провалился. От этого ливенцев по всей России дразнили, что они саламатой мост обломили. Кулага – та же саламата, но приготовленная с ягодами или медом. Один из вариантов ее приготовления мы вам покажем.

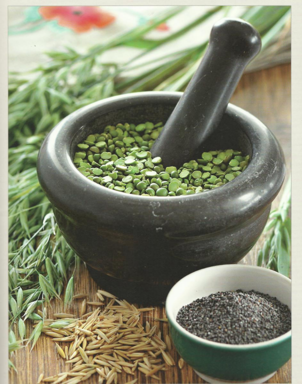
Кисель из гороховой, овсяной, ржаной или пшеничной муки – древнее русское угощение. Как не вспомнить сказочные кисельные берега. Картофельный крахмал («крухмал» – так писали в поваренных книгах XVIII века), из которого нынче чаще всего варят ягодные кисели, начали делать в России только в середине XVIII века.

Из муки замешивали и пресное тесто для лапши, ушек, кундумов. По всей России ветряные и водяные мельницы мололи пшеницу, рожь, гречу, овес, горох. Да и в простых крестьянских домах имелись меленки с жерновами для размола зерна и круп в небольших количествах.

В отличие от муки толокно не мололи, а толкли в ступах. Овсяное толокно готовится с предварительной тепловой обработкой зерна. Блюда из толокна очень вкусны, сытны и легки в приготовлении. «Скорая еда – толокно. Замеси, да в рот понеси!» К сожалению, у нынешних хозяек в ходу одна только пшеничная мука. Мало кто разнообразит меню блюдами из ржаной, овсяной или гороховой муки. Но если, одновременно сохраняя традиции, подойти к меню собственной семьи с выдумкой – гороховой лапше, ягодной кулаге, овсяному киселю с маковым молоком, порадуется и стар и млад. Муку следует просеивать не только для кислого, дрожжевого теста. Пресное тесто тоже требует предварительного просеивания муки.

Постное молоко можно приготовить не только из мака, но из миндаля или фундука.





Лапша пшеничная (постная) Само слово «лапша» пришло к нам из тюркских языков. Но первые его упоминания в русских письменных источниках относятся к XVI веку. За несколько столетий лапша в России стала повсеместно любима и привычна. Жителей древнего города Владимира дразнили за то, что они якобы лапшу топором крошат. А в Нижегородской губернии существовал обычай приносить лапшу на свадебный сговор и угощать ею от имени помолвленных. О первых блюдах с лапшой домашней раскатки мы поговорим в другой главе. А сейчас попробуем приготовить ее саму. Дело это несложное, хотя при раскатке мы – в отличие от итальянцев – не используем специальных машинок и прочих приспособлений.

200 г пшеничной муки
1 ч. л. подсолнечного масла

2–4 порции
Подготовка: 30 мин.
Приготовление: 40 мин.

1. Просейте муку, влейте 3 ст. л. ледяной воды (можно использовать растопленные непосредственно перед замесом кубики льда), добавьте масло, замесите тесто. В зависимости от влажности и сорта муки этого количества воды может быть излишне много или наоборот – недостаточно, в таком случае следует ориентироваться на способность теста свободно раскатываться и не липнуть к рукам.
2. Дайте тесту выстояться на холоде 10–15 мин.
3. Раскатайте тесто на слегка подпыленной мукой рабочей поверхности, сложите вдвое, еще раз подпылите мукой и снова сложите вдвое. Нарежьте лапшу ножом полосками не шире 5 мм. Подсушите ее прямо на рабочей поверхности, не менее 30 мин.
4. После подсушки лапшу можно отваривать в воде, бульоне или молоке.

3



Совет гастронома
При подпыливании стола при раскатке лапши не стоит насыпать ее слишком много – только самый минимум, необходимый для того, чтобы лапша не слипалась. Для раскатки лапши очень удобны мраморная доска и мраморная скалка.



Лапшевник Лапшевник в некоторых русских губерниях назывался также лапшеником. Владимир Даль в своем словаре дает ему точное и емкое определение: «лапшаной каравай». Готовится лапшевник очень просто. Важно, чтобы лапша была раскатана как можно более тонко, тогда блюдо получается легким и вкусным.

пшеничная лапша, приготовленная из 200 г муки (см. стр. 54)
3 яйца
100 г сливочного масла
1/2 стакана изюма
1 л молока

4–6 порций
Подготовка: 20 мин.
Приготовление: 30 мин.

1. Доведите молоко до кипения, положите лапшу, еще раз доведите до кипения, варите на небольшом огне до готовности лапши, 3–4 мин. Откиньте на дуршлаг и остудите.
2. Пока варится лапша, залейте изюм большим количеством кипящей воды, оставьте на 10–15 мин., затем откиньте на сито и обсушите. Яйца слегка взбейте. Смешайте лапшу с яйцами и изюмом.
3. Получившуюся смесь выложите в смазанную маслом форму и поставьте в разогретую до 160–180 °С духовку. Запекайте до готовности – поверхность лапшевника должна стать румяной, а внутри он должен пропечься, примерно 30 мин.
4. Растопите масло в духовке или на плите – следите за тем, чтобы масло не перегрелось. Перед подачей полейте горячий лапшевник растопленным маслом.

Совет гастронома
Для приготовления лапшевника можно применить обычную сковороду без ручек или форму для торта со съемными бортами. Молоко, в котором отваривали лапшу, вы можете использовать для замешивания дрожжевой опары.



Гороховый кисель

Такой знакомый горох – нынче редко из него готовят что-либо, кроме всеми любимого горохового супа. Но еще сто лет назад в каждом московском трактире подавали гороховый кисель, о котором писал Гиляровский. А на городских рынках по всей России продавались гороховые столбцы – тот же кисель, но более густой, в форме усеченного конуса. Этот кисель – из тех блюд, которые стоит хотя бы раз попробовать каждому, кто интересуется подлинной русской кухней.

Начинайте готовить за 3 ч до подачи

1 стакан гороховой муки
соль
льняное, ореховое
или подсолнечное масло

4–6 порций
Подготовка: 25–30 мин.
Приготовление: 1,5–2 ч

1. Всыпьте гороховую муку в кастрюлю с толстым дном, добавьте 3 стакана холодной воды и размешайте так, чтобы не было комков. Посолите.
2. Поставьте кастрюлю на маленький огонь, доведите до кипения и варите, постоянно помешивая, до консистенции картофельного пюре, 15–20 мин.
3. Выложите кисель в форму и поставьте в холодное место до полного охлаждения, 1,5–2 ч.
4. Перед подачей выложите кисель на блюдо. Полейте маслом, при желании присолите масло и подавайте.

Совет гастронома
Гороховый кисель очень вкусно подавать с жареным луком. Нарежьте лук тонкими кольцами и зажарьте его на среднем огне в постном масле до хруста, примерно 15 мин.
Гороховую муку можно приготовить с помощью домашней мельнички или кофемолки – горох нужно размолоть как можно мельче и просеять через сито.
Льняное масло следует хранить в плотно закрытой бутылке в холодильнике. Оно очень быстро прогоркает и редко выдерживает хранение больше 3–4 месяцев.



Кулага ягодная Кулага – старинное русское блюдо. Чаще всего его готовили, запаривая смесь ржаной или гречневой муки с солодом. Солод придавал сладковатый вкус, получалось так называемое соложеное тесто. Если в хозяйстве был мед – можно было обойтись и без солода, подсластив кулагу медом. Калина, свежая или моченая, – прекрасное дополнение к кулаге. К тому же с калиной блюдо не только становится вкусным и сытным, но и, как уверяют народные целители, предохраняет нас от простуды. Ну а нет под рукой калины – добавьте протертой черники, малины или любой другой ягоды. Зимой кулагу можно приготовить даже с печеным яблоком.

Начинайте готовить за 5–6 ч до подачи

1 стакан гречневой или ржаной муки
2/3 стакана ягод калины, черники или малины
мед, молоко

2–4 порции
Подготовка: 3,5–4 ч
Приготовление: 1–2 ч

1. Муку сперва разведите в небольшом количестве теплой воды. Затем заварите крутым кипятком – в общем вам потребуется примерно 2 стакана.
2. Ягоды переберите, разомните деревянной толкушкой, перемешайте с горячим тестом. Оставьте в теплом месте до появления легкого запаха закисания – на 3–4 ч.
3. Переложите кулагу в керамический горшок, добавьте мед по вкусу, перемешайте. Затем поставьте в печь или разогретую до 120 °C духовку и томите 1–2 ч. Подавайте кулагу горячей или теплой, с молоком.

Совет гастронома
Свежую калину у нас в магазинах не купишь. Зато калину из сада можно заморозить на зиму. Для этого ее не надо мыть, а прямо в гроздьях сложить в герметичную упаковку и отправить в морозильник. Еще один способ простой заготовки калины – залить ее медом. Банку с калиной в меду надо держать в холодильнике, в таком виде она долго не портится.



Дрочёна Вариантов приготовления дрочёны (вариант написания: драчёна) множество. В одних русских областях дрочёнами назывались подобия омлетов, приготовленных на сковороде из яиц с небольшой добавкой муки, в других это скорее сдобные выпечные лепешки. В старых письменных источниках упоминаются также постные дрочёны, приготовленные на маковом молоке. Но чаще всего это именно сковородное кушанье, взбитое из яиц, молока, масла и муки и запеченное. На русском Севере дрочёны обязательно готовили на Радоницу и поминали ими родителей.

4 яйца
1 стакан пшеничной муки
1 ст. л. сахара
2/3 стакана молока
1 ст. л. сливочного масла
мед или сахар для подачи

4–6 порций
Подготовка: 20 мин.
Приготовление: 30 мин.

1. Отделите желтки от белков. Разотрите желтки с сахаром добела. Белки взбейте отдельно в стойкую пену.
2. Добавьте в желтки просеянную муку и молоко, взбейте до однородности. Добавьте взбитые белки и перемешайте все вместе деревянной лопаткой.
3. Масло растопите в сковороде, выложите в нее тесто и поставьте в печь или разогретую до 180–200 °С духовку. Выпекайте до готовности, примерно 30 мин. – деревянная палочка, воткнутая в центр дрочёны, должна выходить сухой.
4. Готовую дрочёну можно посыпать сахаром или намазать медом.

Совет гастронома
Дрочёну можно приготовить и в несладком варианте. Для этого достаточно вместо сахара добавить треть чайной ложки соли и обжаренный в сливочном масле зеленый или репчатый лук.



Овсяный кисель Овсяный кисель почему-то большинством наших соотечественников совершенно позабыт. Нынешние дети такого киселя никогда не ели, хотя приготовление его не потребует ни особых усилий, ни дорогих продуктов – достаточно иметь под рукой стакан овсяных хлопьев. Ну а сахар или мед, масло, сливки, маковое или миндальное молоко, чтобы сдобрить лакомство. Есть два основных способа приготовления таких киселей – с кратковременным заквашиванием и без заквашивания. Попробуйте вот такой, наиболее простой способ.

Начинайте готовить за 13–17 ч до подачи

2 стакана овсяных хлопьев
3 ст. л. сахара
цедра половины лимона
мед, варенье, сливки, миндальное или маковое молоко для подачи (см. стр. 66)

4–6 порций
Подготовка: 8,5–10,5 ч
Приготовление: 4–6 ч

1. Хлопья залейте 3 стаканами холодной воды и оставьте на 8–10 ч. Одновременно поставьте в холодильник пустую пока форму, в которой кисель будет застывать.
2. Получившийся овсяный настой процедите через сито в кастрюлю, отжимая хлопья. Оставшиеся в сите хлопья можно дополнительно промыть небольшим количеством холодной воды и добавить сцеженную воду к первой порции.
3. Добавьте сахар и измельченную цедру. Варите кисель на небольшом огне, постоянно помешивая, до загустения, 7–10 мин.
4. Готовый горячий кисель вылейте в охлажденную форму и поставьте на холод на 4–6 ч.
5. Подавайте холодный кисель, выложив из формы на блюдо, полив сливками, маковым или миндальным молоком, медом или вареньем.

1 2 3

Совет гастронома
Для приготовления овсяного киселя совершенно не подходит овсяное толокно. Толокно делается из зерна, прошедшего предварительную тепловую обработку, из него не получится устойчивой «кисельной» консистенции.



Маковое молоко А вот так готовится то самое маковое молоко, которое с таким удовольствием использовали на своих кухнях наши предки. Овсяный кисель (см. стр. 64) в своем постном варианте без макового или миндального молока очень проигрывает во вкусе. Понятно, что миндаль был продуктом не для всех. Зато мак рос в России повсеместно, как и конопля. Из конопли тоже получали традиционные для русской национальной кухни продукты – конопляное масло и молоко. Маковым молоком хорошо сдабривать в пост каши, кисели. Да и забеливать щи тоже очень вкусно.

2 стакана мака
2 стакана колодезной, родниковой или бутилированной воды

4–6 порций
Подготовка: 20 мин.
Приготовление: 10 мин.

1. Мак положите в кастрюлю, залейте крутым кипятком так, чтобы вода полностью покрывала мак. Воду слейте, затем долейте новую порцию кипятка, оставьте на 10 мин.
2. Откиньте мак на сито и промойте, но уже в холодной воде.
3. Положите подготовленный мак в каменную ступку и растирайте, пока он не побелеет.
4. Залейте растертый мак холодной колодезной, родниковой или бутилированной водой, тщательно размешайте, откиньте на сито и тщательно отожмите. То, что процедится, и будет маковым молоком.



Совет гастронома
Если для приготовления такого молока взять не два, а один стакан воды – получатся так называемые маковые сливки. Молоко можно приготовить из миндаля, фундука, конопляных зерен. Орехи не должны быть обжаренными, а только самыми свежими и сырыми.
Оставшийся от макового молока мак можно использовать как начинку для сладкой выпечки или добавить в тесто для сладких блинов.



7. Блины, сочни, калитки, шаньги

Эта традиционная русская выпечка готовится из разного вида теста – пресного, кислого, ржаного, пшеничного, постного и скоромного. Для начала давайте разберемся, какое тесто называется пресным, а какое – кислым. Кислое тесто – дрожжевое. Оно заквашено, то есть дрожжевые грибки делают свою работу, «поднимая» тесто, насыщая его углекислым газом. Как готовить закваску для постоянного применения, как вообще работать с кислым тестом – речь у нас впереди. Главное – определиться с терминологией. Итак, в русской поварской терминологии дрожжевое тесто принято называть кислым. Традиционные русские блины и шанежки всегда из кислого теста.

А которое тесто без дрожжей – то пресное. Оно может быть соленым, даже по неосторожности и пересоленным. Но все равно останется пресным. Пресное тесто вовсе не обязательно должно быть плотным и черствым. Для того чтобы в таком тесте тоже появились пузырьки углекислого газа, существует множество приемов, самый привычный из всех – добавление искусственных разрыхлителей, соды или аммония. Но лепешки-сканцы и калитки, о которых речь пойдет чуть ниже, ни в каких разрыхлителях не нуждаются. Как и пресное тесто для лапши, о которой мы уже говорили. И блины, и сканцы, и шаньги в России едят не просто так, а с чем-то. Для самых разнообразных блинов существует множество начинок, обмазок и припеков. Это и соленая рыба и икра, соленые грибы и творог, лук и рубленые яйца, мед и варенье.

Из сканцев делают калитки, заворачивая в них начинку из каши или творога. Перед выпечкой калитки обмазывают так называемой поливой – сметаной или маслом.

Такая же полива обязательна и для шанег. Шанежка без поливы – простая булочка. Рецептов поливы, как и рецептов шанег, от Архангельска до Восточной Сибири – множество. Чаще всего это смесь сметаны и масла. Но иногда в нее добавляют муку, сахарный песок, яичный желток, даже творог.

Не меньше вариантов и русских сочней. В Архангельской области вас могут угостить традиционным для Поморья сочнем с мясом или рыбой, в Верхнем Поволжье в сочень заворачивают творожную начинку. А в тверской деревне подадут плоские сочни из русской печи – с такой же поливой, как и у сибирских шанег. Само слово «сочень» еще не так давно было привычно в профессиональной поварской среде для обозначения выпеченной лепешки, из которой составляли торты и пирожные. В последнее время его вытеснило малороссийское «корж».





Блины красные гречневые

Блины из гречневой муки, «красные», как их принято называть, очень вкусны. Есть и постные рецепты гречневых блинов, но чаще они пекутся в скоромные дни. Этот рецепт – «богатый», тесто получается очень сдобным и пышным. Выпекать блины лучше всего на специальной чугунной блинной сковороде с низкими бортиками. Для промасливания сковороды заведите специальное перышко. Его обмакивают в постное или топленое масло, а то и в растопленный свиной смалец. И тонким слоем обмазывают чугунное дно.

1,5 стакана гречневой муки
1/2 стакана пшеничной муки
20 г свежих дрожжей
2 стакана молока
3 желтка
2 белка
2 ст. л. топленого масла
1 ст. л. сахарного песка
соль
масло или смалец для жарки

4–6 порций
Подготовка: 2–2,5 ч
Приготовление: 20–30 мин.

1. Для опары в большую миску влейте 1 стакан теплого (38–40 °С) молока и разведите в нем дрожжи. Добавьте просеянную пшеничную муку и 3 ст. л. гречневой. Тщательно вымесите. Накройте миску с опарой полотенцем и оставьте в теплом месте на 30–60 мин.
2. В подошедшую опару добавьте оставшееся молоко (подогрев его до 38–40 °С), сахар, соль по вкусу, желтки, масло и оставшуюся гречневую муку. Очень тщательно вымесите. Снова накройте миску полотенцем и оставьте тесто в теплом месте на 1–1,5 ч.
3. Взбейте белки в пышную пену, добавьте их в подошедшее тесто и аккуратно перемешайте сверху вниз.
4. Выпекайте блины, выливая немного теста на хорошо прогретую смазанную маслом или смальцем сковородку, на среднем огне с двух сторон до золотисто-румяного цвета. Подавайте блины горячими.

Совет гастронома
При выпекании гречневых блинов следует учитывать их ломкость и переворачивать на сковороде с особой осторожностью.



Блины с припеком Припек – начинка, которую запекают в тесто с одной стороны блина прямо на сковороде. Чаще всего такой припек слегка островатый, соленый. Блины с припеком – отличная возможность разнообразить масленичное меню. Ведь вариантов припеков может быть великое множество. Блины с припеками, свернутые в трубочки, назывались в России трубицами, а в Пошехонье еще и трудоножками.

1 стакан гречневой муки
1 стакан пшеничной муки
30 г свежих дрожжей
3 желтка
2 стакана молока
1 ст. л. сахарного песка
2 ст. л. топленого масла
соль
8–12 ст. л. готовой начинки (см. совет)
масло или смалец для жарки
масло и сметана для подачи

4–6 порций
Подготовка: 1,5–2 ч
Приготовление: 20–30 мин.

1. Для теста в большую миску влейте теплое (38–40 °С) молоко и разведите в нем дрожжи. Добавьте просеянную муку. Тщательно вымесите. Накройте миску с тестом полотенцем и оставьте в теплом месте на 30–60 мин.
2. Желтки разотрите с сахаром и солью. Добавьте желтки в подошедшее тесто и размешайте до полной однородности. Поставьте тесто в теплое место до нового подъема, на 1 ч. Всю имеющуюся начинку мелко нарежьте.
3. Выпекайте блины с одной стороны на среднем огне до золотисто-румяного цвета, выливая немного теста на хорошо прогретую, смазанную маслом или смальцем сковородку.
4. После того как блин с одной стороны готов, посыпьте непропеченную сторону 1 ст. л. начинки и аккуратно переверните. Можно свернуть блин с начинкой внутри трубочкой и обжарить со всех сторон. Подавайте блины горячими, с растопленным маслом и сметаной.

Совет гастронома
Для начинки вы можете использовать самые разные продукты по собственному вкусу, но чаще всего это:
малосольная рыба
вареные рубленые яйца
зеленый лук
соленые грибы



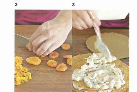
Сладкий блинчатый пирог Блины хороши не только сами по себе, с припеком и в виде «трубиц», трубочек. Блинами перемежают слои в кулебяке и делают из них блинчатые пироги. Блинчатый пирог можно испечь с начинкой из мяса или рыбы, а можно приготовить и вот такой, сладкий и праздничный.

6–8 блинов (см. стр. 70)

Для начинки:
300 г домашнего (см. стр. 216) или рыночного творога
1/2 стакана меда
1 стакан сметаны жирностью 30%
1 желток
горсть любых сухофруктов (изюм, курага)

4–6 порций
Подготовка: 20 мин. (без приготовления блинов)
Приготовление: 10–15 мин.

1. Для творожной прослойки перемешайте лопаткой творог, мед и сметану до однородности.
2. Сухофрукты (изюм и курагу) промойте, курагу нарежьте полосками. Залейте сухофрукты большим количеством кипятка и оставьте на 5–10 мин. Затем откиньте на дуршлаг (настой не понадобится) и обсушите.
3. Сложите на противне или сковородке пирог из блинов, намазывая каждый блин сверху начинкой и посыпая сухофруктами. Последний, верхний блин обмажьте желтком.
4. Получившийся блинный пирог поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 10–15 мин.



Совет гастронома
Блины лучше печь непосредственно во время «постройки» нашего пирога, в горячем виде они лучше впитывают начинку.



Калитки Слово «калитки» скорее всего происходит от «калита» – кошелек в Древней Руси. В готовом виде калитки и впрямь напоминают кошелек с начинкой. Пекут калитки по всему русскому Северу. Даже в Финляндии они известны и любимы, карелы тоже считают калитки своим национальным блюдом. В зависимости от региона слегка меняется форма. Калитки могут быть круглыми, четырехугольными и многоугольными. Начинка – чаще всего молочная каша, в последнее время – картофельное пюре на молоке. Тонкие блинчики, основа калиток, называются «сканцами» или «корками». В тихвинских и вологодских деревнях старушки говорят о процессе раскатки теста так: «сукать корки».

Для теста:
1 стакан сметаны жирностью 20%
ржаная мука
1/2 ч. л. соли

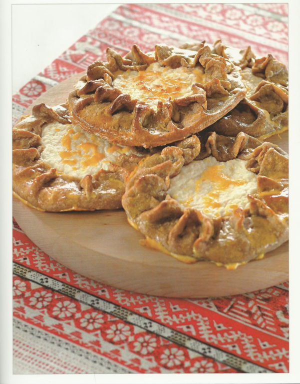
Для начинки:
готовое картофельное пюре
готовая пшенная, гречневая
или перловая каша
творог

Для обмазки:
1 стакан густой сметаны
3 ст. л. топленого масла

4–6 порций
Подготовка: 30 мин.
(без подготовки начинки)
Приготовление: 10 мин.

1. В большую миску выложите сметану комнатной температуры, добавьте соль, перемешайте. Постепенно просеивайте в сметану муку и замешивайте тесто – оно должно быть мягким, эластичным и не липнуть к рукам.
2. Разделите готовое тесто на кусочки величиной с грецкий орех. На присыпанной мукой рабочей поверхности раскатайте каждый кусок в тонкий блинчик.
3. Намажьте на каждый блинчик большую ложку начинки, отступая от краев 2–3 см.
4. Загните с четырех или шести сторон края и защипните тесто складками, оставляя большую часть начинки открытой.
5. Обмажьте калитки сверху смесью сметаны и топленого масла, выложите на противень и поставьте в разогретую до 200 °С духовку. Выпекайте до румяного цвета, примерно 10 мин.

Совет гастронома
Калитки лучше всего есть горячими, прямо из печи, потому как пресное ржаное тесто очень быстро черствеет. Иногда холодные калитки размачивают в горячем молоке.



Сочень со сметаной

Поэт Александр Бестужев-Марлинский признавался: «Я – формалист: люблю я очень в фарфоре чай, вино в стекле; в обеде русском – добрый сочень, roast-beef на английском столе». Сочни из дрожжевого теста с промазкой из сметаны и масла – упрощенный вариант слоеного теста. Иногда их делают и с более основательной начинкой – творогом, ягодами, луком.

Начинайте готовить за 4,5–5,5 ч до подачи

500 г муки
20 г свежих дрожжей
1 стакан молока
1 ст. л. сахара
2 желтка
1 стакан жирной (не менее 30%) сметаны
топленое масло
соль
1 желток для обмазки

4–6 порций
Подготовка: 4–5 ч
Приготовление: 30 мин.

1. Теплое (38–40 °C) молоко влейте в большую миску, разведите в нем дрожжи. Отдельно разотрите желтки с сахаром и солью. Добавьте растертые желтки в молоко, перемешайте.
2. Затем всыпьте просеянную муку и замесите тесто. Если оно будет жидковато – подсыпьте еще муки. Вымешанное тесто не должно липнуть к рукам. Накройте миску полотенцем и дайте тесту один раз подойти в теплом месте, 1 ч. Обминать тесто не нужно.
3. Подошедшее тесто раскатайте в тонкий корж, обмажьте его растопленным маслом, сложите пополам, снова обмажьте маслом и еще раз сложите. Накройте пленкой и положите на холод на 3–4 ч.
4. Сковороду или противень смажьте маслом, положите сочень и поставьте в разогретую до 180 °C духовку до легкого подрумянивания, на 10 мин.
5. Выньте сочень из духовки, обмажьте сметаной, сложите пополам. Обмажьте сверху желтком. Верните сочень в духовку и выпекайте до готовности, еще примерно 15 мин.

5



Совет гастронома
При выпечке изделий, содержащих сметану, всегда необходимо обращать внимание на ее качество. Так называемый сметанный продукт, состоящий более чем на половину из растительных жиров, для приготовления нашей традиционной выпечки совершенно не годится.



Шаньги Михайло Ломоносов учил грамоте в своем учебнике, склоняя слово «шаньга»: шаньга, шаньгу, шаньге, шаньгой... Для архангельского помора шаньга – еда привычная, почти повседневная. По всей Сибири по сей день пекут шанежки. У каждой хозяйки – свой любимый рецепт. Есть лишь две особенности, без которых это вовсе не шаньги. Во-первых, форма – круглой булочки или ватрушки. Во-вторых – обмазка сверху, которую принято называть поливой.

Начинайте готовить за 3,5–4,5 ч до подачи

Для теста:
800 г муки
30 г свежих дрожжей
1,5 стакана молока
200 г топленого масла
1/2 стакана сахара
6 желтков
1/2 ч. л. соли

Для обмазки–поливы:
1 стакан сметаны
1/3 стакана топленого масла
1/3 стакана муки

6–8 порций
Подготовка: 3–4 ч
Приготовление: 30–40 мин.

1. Для опары влейте в большую миску теплое (38–40 °С) молоко и разведите в нем дрожжи. Добавьте 1/3 просеянной муки. Тщательно вымесите. Накройте миску с опарой полотенцем и оставьте в теплом месте на 30 мин.
2. В размягченное масло добавьте желтки и сахар, хорошенько разотрите. Соедините получившуюся смесь с хорошо поднявшейся опарой, тщательно вымесите тесто.
3. Накройте миску с тестом полотенцем и оставьте в теплом месте на 1–1,5 ч, обомните, снова накройте и дайте тесту еще раз подняться, 1–1,5 ч.
4. Подошедшее тесто разделите на куски размером с большой абрикос, скатайте из каждого куска шарик и раскатайте или растяните его в кружок толщиной примерно 2 см. Выложите все шанежки на противень и дайте расстояться в теплом месте, 30 мин.
5. Для обмазки смешайте растопленное масло, сметану и муку. Обмажьте каждую шаньгу получившейся смесью. Выпекайте в разогретой до 200 °С духовке до румяного цвета, 15–20 мин. Накройте полотенцем и оставьте на 15 мин.

5

Совет гастронома
На Урале шаньги делают с картошкой: варят ее, толкут толкушкой в пюре, смешивают с маслом и яичными желтками, выкладывают эту массу на плоские шанежки, а уже сверху смазывают сметаной.



8. Пироги

Слово «пирог» встречается в древнерусских документах с XII века.
В российских архивах сохранилась рукопись XVII века – «Роспись царским кушаньям», содержащая весь перечень того, что ели московские государи. Написали ее для того, чтобы претендент на российский престол, католик королевич Владислав, ознакомился с русскими обычаями. Так вот, в росписи «На весь год, что к столу подавать» только постных пирогов перечислено около десятка: «...пироги подовые пряженые с горошком, пироги подовые кислые с горошком, пироги большие с маком на конопляном масле с горошком, да большой же пирог с маковым молочком, да с сочнями пирог с вязигой тоже большой, пирог с сигами да с сомом или с сельдью пирог пряженый, – а всех их переложить блинцами...»
Каких только пирогов не придумали жители разных русских губерний! Новгородские челпаны с яйцом и борканники с морковью, псковский с солеными грибами и арзамасский с рыбой, архангельские гороховые коначи и ячные скакунки, костромские спидоны и алямошки...
Различаются пироги не только по начинке, но и по форме, по защипу, по виду теста. Сгибни, загибни, треухи, заворотни, глухие, решетчатые, щипаные.
Из кислого теста – квашеники, опарники. Из пресного – пресняки.
На свадьбы пекут курники, шишули и хорошули, на храмовые праздники – ряженцы.
Хоронят человека – ставят на поминальный стол поминники и лестовки.
Отправляют в дальний путь – дают с собой пирог-попутник.
Дорогого гостя встречают ждаником.
Нет ни одной съедобной русской ягоды, ни одного огородного растения, без которых не было бы соответствующего пирога.
Калинники, малинники, брусничники, барбарисники, капустники, свекольники, репники, луковники, гороховники. Гороховник еще называют пыхаником – забавное название, не правда ли?
С грибами – грибник, бличник, губник. С рыбой – рыбники, снетовики, сазанники, белестовые.
Древнее название начинки – сподоба. Новгородское – крепка. Ну а тот пирог, что вовсе без начинки, называется порожником.
Умение печь пироги – одно из главных достоинств русской хозяйки.
Кто не знает поговорку о том, чем красна изба? У одной хозяйки пироги выходят ладные и пышные, у другой – непропеченные и невкусные – «из той же мучки, да не те ручки».
М. Забылин в своей книге «Русский народ, его обычаи, обряды, предания» (1880 г.) подробно описывает особый чин третьего дня русской свадьбы. Молодая жена печет пироги для мужниной родни, выставляет их на строгий суд – не ошиблись ли с выбором, будет ли прок от такой невестки.
В самом деле – пироги требуют от стряпухи особых качеств: терпения, аккуратности, запасливости. Закваску для теста надо изо дня в день поддерживать в квашне, не давая пересохнуть и перекиснуть, чтобы загодя притворить ею тесто. А до теста сперва опару поставить, следить за ней. Умение работать с кислым тестом – навык, доступный не каждому. Но если есть интерес да желание, то с каждым опытом результат радует все больше.



Как сделать домашнюю закваску для кислого теста

Не покупайте магазинное тесто, заведите лучше в холодильнике баночку с домашней закваской. И хотя бы раз в неделю замешивайте на ней тесто для пирогов. И семье радость, и вам опыт.

Своя постоянная закваска лучше и удобнее, чем покупные дрожжи. Она универсальна, закваску можно использовать с любым кислым тестом, ставлеными напитками – квасом, кислыми щами, медом.

Закваска не портится месяцами, надо только «подкармливать» ее после каждого использования. От собственной закваски в тесте и квасе не будет привкуса дрожжей.

А готовить ее мы вам рекомендуем так: возьмите 10 г самых свежих прессованных дрожжей и разведите их в 2 стаканах теплой (35–40 °C) воды. Положите несколько немытых изюмин. Сделайте на этой воде мучную заболтку из 3 ст. л. просеянной пшеничной муки, не оставляя комков.

И поставьте банку с заболткой в теплое место на несколько часов. А потом жидкость процедите и разведите в ней еще муки столько, чтобы получилось тесто консистенции жидкой сметаны.

Уже такую закваску сразу можно ставить в холодильник, даже при температуре 5 °C она будет готова к использованию через сутки-двое.

Теперь, когда вам вздумается замесить любое кислое тесто, вы просто достаете банку и размешиваете в теплой жидкой основе – молоке, сыворотке или воде – несколько ложек вашей закваски. И не забудьте каждый раз дополнять объем мучной заболткой до прежнего уровня. Иногда неиспользуемая закваска в холодильнике начинает расслаиваться. Не беда – просто перемешайте ее ложкой.

И помните, что пирог – не только украшение праздничного стола, но и повседневная еда русского человека, в том числе и в пост. Было бы что в него завернуть да была бы закваска в квашне. Или баночка с закваской в холодильнике – это как вам сподручнее.



Кислое тесто (скоромное)

В этом рецепте тесто не просто скоромное, но и достаточно сдобное. Подойдет оно для мясных кулебяк и расстегаев, пирогов и печеных пирожков. Начинка может быть в меру сочной, даже раскатанное слоем в несколько миллиметров тесто удержит небольшое количество влаги и не проврется. Частая ошибка при приготовлении опарного теста – неправильно выбранное время выстойки. Нельзя оставлять опару на всю ночь в теплом помещении, но и пытаться ускорить процесс выпечки тоже не стоит. Учтите, что количество муки зависит от ее качества, а также от качества остальных ингредиентов. Тесто должно получиться мягким, эластичным и не липнущим к рукам.

Начинайте готовить за 4–5,5 ч

1 кг муки
40 г свежих дрожжей
400 мл молока или воды
300 г сливочного масла
1–2 ст. л. сахара
1 ч. л. (без верха) нейодированной соли

1,5 кг теста
Подготовка: 1–1,5 ч
Приготовление: 3–4 ч

1. Для опары влейте теплое (38–40 °С) молоко или воду в большую широкую кастрюлю или миску, положите дрожжи, размешайте до полного растворения. Постепенно всыпая часть просеянной муки, замесите опару – ее конечная консистенция должна быть как у жидкой сметаны. Комков в опаре быть не должно.
2. Оставьте опару накрытой полотенцем в теплом месте без сквозняков на 30–60 мин. Опара должна подняться (поэтому кастрюлю или миску берите «с запасом»), а затем опуститься раза в полтора-два от прежнего объема.
3. Добавьте в опару размягченное масло, сахар и соль. Размешайте до полного растворения сахара и соли.
4. Небольшими порциями добавьте к опаре просеянную оставшуюся муку, каждый раз тщательно вымешивая. Вымесите тесто, накройте и поставьте в теплое место без сквозняков для подъема на 1,5–2 ч.
5. После того как тесто поднимется в первый раз, обомните его: в несколько легких движений раскрытой ладонью примните тесто, избавившись от избытка газов. Таких промежуточных подъемов и обминок должно быть не менее двух, и между ними должно пройти 1,5–2 ч.
6. Готовое тесто выложите на слегка присыпанный мукой стол и начните раскатывать или формовать согласно рецепту.

Совет гастронома

Очень важное условие для выстойки и замеса дрожжевого теста – температура на кухне. Оптимальные условия – 25–30 °С, сквозняки и перепады температуры нежелательны. Если этого достичь невозможно, посуду, где выстаиваются опара и тесто, лучше держать в тазике с горячей водой.

До начала замеса необходимо подготовить муку: если она недостаточно сухая – просушите ее, рассыпав на противне и подержав при 30–50 °С 1–2 ч, после чего обязательно просейте.

Стоит помнить, что мука бывает разной, поэтому точное количество продуктов отмеряется по собственным ощущениям. Окончательная точка замеса – тесто перестает липнуть к рукам. Замешивать и после этого надо продолжать, но муку больше не добавляйте. Излишне крутое тесто плохо поднимается и не держит защип.



Капустник (скоромный) Все любят пирог с капустой. И всяк печет его по-своему. Каждая хозяйка хранит собственный рецепт, зачастую передаваемый в семье от бабушек и прабабушек. Строгих правил для приготовления капустной начинки нет. Можно ее рубить, а можно шинковать. Можно отварить, а можно потушить или обжарить. Важно, чтобы капуста оставалась сочной, но и не выделяла излишней влаги. Хороший капустник не имеет прорех, сохраняет форму при подаче и нарезке, он красив и очень вкусен.

1,5 кг кислого скоромного теста (см. стр. 86)
1 кг капусты
3 яйца
100 г сливочного масла
соль, молотый черный перец
1 желток для смазывания

8–10 порций
Подготовка: 25–30 мин.
(без подготовки теста)
Приготовление: 30–50 мин.

1. Капусту очистите от вялых и испорченных верхних листьев, порубите в деревянном корытце сечкой или нашинкуйте ножом на большой доске. Сложите в сотейник с небольшим количеством кипящей воды, готовьте на среднем огне 5 мин. Готовую капусту откиньте на сито или дуршлаг.
2. Яйца сварите вкрутую, 10 мин., растрескайте скорлупу ложкой, остудите под струей холодной воды и очистите. Мелко покрошите. Смешайте капусту и яйца, посолите и поперчите по вкусу.
3. Выложите тесто на противень и растяните или раскатайте в овал, выложите посередине начинку. Соедините края пирога в центре и защипните. На поверхности пирога сделайте несколько небольших отверстий для выхода пара. Смажьте поверхность желтком и выпекайте в разогретой до 180 °С духовке до готовности, 30–50 мин.

Совет гастронома
Начинка должна быть чуть-чуть более соленой, чем тесто. Посолите ее по вкусу, а затем добавьте еще щепотку соли.



Пресный пирог с яйцом «Чичиков подвинулся к пресному пирогу с яйцом и, съевши тут же с небольшим половину, похвалил его. И в самом деле, пирог сам по себе был вкусен...» Тесто для пресного пирога замешено вовсе без дрожжей. Приведенный рецепт прост и бесхитростен. Но выпечка из него получается очень вкусной, а тесто, приготовленное по такому способу, «работает» безукоризненно. И этот пирог – казалось бы, со скучноватой начинкой из вареных яиц с луком – ваши гости съедят за считанные минуты.

Для 1 кг пресного теста:
800 г пшеничной муки
300 г сметаны жирностью 20%
180 г топленого масла
1 ч. л. без верха соли

Для начинки:
6 крупных яиц
большой пучок зеленого лука
100 г сливочного масла
соль, молотый черный перец
1 желток для обмазывания

6–8 порций
Подготовка: 45 мин.
Приготовление: 30–40 мин.

1. Для теста сметану с размягченным маслом и солью тщательно разотрите деревянной ложкой до однородности. Добавьте просеянную муку и замесите тесто. Вымешивайте тесто 5–10 мин. Готовое тесто заверните в пленку и положите в холодильник на 30 мин.
2. Для начинки яйца сварите вкрутую, 10 мин., растрескайте скорлупу ложкой, остудите под струей холодной воды и очистите. Мелко покрошите.
3. Зеленый лук мелко нарежьте. Распустите на сковородке масло, положите лук, обжарьте на небольшом огне, 10 мин. Смешайте яйца и лук, посолите и поперчите по вкусу.
4. Раскатайте тесто в овал толщиной 1 см, выложите на половину теста начинку. Загните тесто, закрыв начинку второй половиной. На поверхности сделайте несколько небольших отверстий для выхода пара. Смажьте верх желтком.
5. Выпекайте в разогретой до 200 °С духовке 30–40 мин.

Совет гастронома
С яйцом можно приготовить и начинки из иной огородной зелени – щавеля, шпината, крапивы, пряных трав.
При раскатывании пресного теста не стоит насыпать на стол или доску слишком много муки. Место раскатки должно быть именно подпылено мукой.



Псковский пирог с грибами (постный) А вы знаете, что пирог с грибами в некоторых русских местностях называют еще и «губником»? Это потому что «губами» порой называют грибы. Лучше всего для такого пирога подойдут соленые грузди. Но и любые другие в дело тоже годны. Важно, чтобы засолены они были по всем правилам, любые уксусные добавки сделают пирог невкусным, да и вообще малосъедобным.

Начинайте готовить за 6–7 ч до подачи

Для 1,2 кг постного теста:
1 кг муки (пшеничной или ржаной)
40 г свежих дрожжей
1 стакан постного масла
1 ч. л. соли

Для начинки:
3 стакана соленых грибов
5 средних луковиц
1/2 стакана постного масла
молотый черный перец
крепкий черный чай для смазывания

8–10 порций
Подготовка: 4,5–5,5 ч
Приготовление: 1 ч – 1 ч 15 мин.

1. Для теста из просеянной половины муки, 2,5 стакана теплой (38–40 °С) воды и дрожжей замесите опару без комков, накройте полотенцем. Дайте опаре подойти в теплом месте без сквозняков, 30–60 мин. Затем добавьте масло, соль, просеянную оставшуюся муку и вымесите.
2. Вымешивайте тесто, пока оно не будет отставать от рук, в случае его недостаточной плотности подпыливайте мукой. Затем положите тесто в чистую миску, накройте полотенцем и оставьте подниматься в теплом месте без сквозняков на 3–4 ч. За это время тесто необходимо дважды обмять.
3. Для начинки соленые грибы слегка промойте холодной водой и отожмите. Положите грибы в деревянное корытце и порубите сечкой или просто измельчите ножом на большой доске.
4. Лук мелко нарежьте и обжарьте на среднем огне в масле до золотистого цвета, 10 мин. Грибы и лук смешайте и приправьте по вкусу перцем.
5. Постное тесто раскатайте, заверните в него начинку, края защипните. На поверхности пирога сделайте несколько небольших отверстий для выхода пара. Смажьте поверхность теста крепким черным чаем и выпекайте в разогретой до 180–200 °С духовке 40–50 мин.
6. После выпечки смажьте пирог постным маслом и оставьте под полотенцем на 15–20 мин.

Совет гастронома
Постное тесто годится для большинства постных пирогов и кулебяк. Никакой разницы в приготовлении опары и замесе между скоромным и постным тестом нет. Только масло для второго берется растительное.
Если начинка из соленых грибов покажется вам излишне острой – ее можно «разбавить» отваренным рисом. В этом случае рис, размешанный со столовой ложкой постного масла, укладывается нижним слоем, подготовленные грибы с луком – верхним.



Новгородский борканник (скоромный) Боркань – это морковь. Борканник – пирог с морковью. Пироги с морковью бывают как постными, так и скоромными – с яйцом и сливочным маслом. Вот так готовится начинка для скоромного борканника. Она получается сочной, нежной и очень вкусной. Такие пироги любят дети. Морковь хоть и сладкая, но, в отличие от сахарных начинок, не портит зубы.

1 кг кислого скоромного теста (см. стр. 86)
3–4 средние морковки
2 средние луковицы
2 яйца
небольшой пучок укропа
3 ст. л. топленого масла
соль, молотый черный перец
1 желток для смазывания

6–8 порций
Подготовка: 25–30 мин. (без подготовки теста)
Приготовление: 30–50 мин.

1. Морковь нарежьте мелкими кубиками, положите в сотейник, залейте небольшим количеством кипящей воды, доведите до кипения и готовьте на слабом огне 2–3 мин.
2. Лук мелко нарежьте и обжарьте на среднем огне в масле до золотистого цвета, 7–10 мин. Соедините морковь и лук и готовьте до мягкости моркови, 7–10 мин.
3. Яйца сварите вкрутую, 10 мин., растрескайте скорлупу ложкой, остудите под струей холодной воды и очистите. Мелко покрошите. Смешайте тушеную морковь с луком и яйцами, посолите и поперчите по вкусу, добавьте измельченный укроп.
4. Выложите тесто на противень и растяните или раскатайте его в виде овала (толщина слоя теста – примерно 1 см). Положите на половину теста начинку, закройте второй половиной, защипните. На поверхности пирога сделайте несколько небольших отверстий для выхода пара. Смажьте поверхность желтком и выпекайте в разогретой до 200 °C до готовности, 30–50 мин.

Совет гастронома
Похожие пироги – репники, брюковники – пекут из репы и брюквы. Можно приготовить начинку и смешанную, взяв, например, поровну моркови и репы.



Пирог-рассольник Пирог-рассольник упоминается у Гоголя, в его записных книжках. Это очень вкусный и сытный мясной пирог. Готовят его в самых разных вариантах. А еще можно выпечь не один большой пирог, а много маленьких пирожков. Пироги-рассольники прекрасно сочетаются с крепким бульоном. Да и чай с ними можно попить, кому такое по вкусу.

1 кг пресного теста (см. стр. 90)
700 г мякоти говядины с задней ноги
4 крепких средних соленых огурца
2 средние луковицы
100 г сливочного масла плюс еще немного для обжаривания мяса
1/3 стакана огуречного рассола
соль, молотый черный перец
1 желток для смазывания

8–10 порций
Подготовка: 1 ч (без подготовки теста)
Приготовление: 30–40 мин.

1. Говядину нарежьте не слишком толстыми кусками. В большой сковороде разогрейте немного масла и обжарьте мясо на среднем огне до готовности, по 3–4 мин. с каждой стороны. Снимите сковороду с огня, накройте неплотно фольгой и дайте мясу постоять 15 мин. Готовую говядину мелко порубите сечкой или измельчите ножом на большой доске.
2. Лук мелко нарежьте. В чистой сковороде растопите половину масла, положите лук, обжаривайте на среднем огне, помешивая, до золотистого цвета, 10 мин.
3. Огурцы очистите от кожицы, разрежьте пополам, удалите дряблую серединку. Мякоть очень мелко нарежьте.
4. Смешайте подготовленные мясо, лук и огурцы, добавьте растопленное оставшееся масло и рассол, посолите и поперчите по вкусу.
5. Пресное тесто разделите на 2 части – 3/4 и 1/4, раскатайте большую часть в пласт толщиной 1 см, выложите на него начинку. Оставшееся тесто раскатайте так же тонко, накройте им начинку и защипните края. На поверхности сделайте несколько небольших отверстий для выхода пара. Смажьте верх желтком. Выпекайте в разогретой до 200 °С духовке 30–40 мин.

Совет гастронома
Вместо говядины для начинки можно взять курицу или субпродукты: говяжью печенку, сердце, язык. Мясную начинку не стоит измельчать в мясорубке. Лучший способ приготовления фарша из отварного или жареного мяса – мелко порубить его ножом или сечкой.



Кулебяка благовещенская (постная)

Благовещение – день, когда архангел сошел к Деве Марии, чтобы объявить ей благую весть о зачатии ею Христа, – чаще всего приходится на Великий пост. В этот день для православных делается послабление, и им можно есть рыбу. Благовещенская кулебяка – рыбная, испеченная из постного теста. Но вместе с тем – праздничная и нарядная. Для начинки подойдет визига, любая рыба, соленые грибы, даже малосольная икра. Прослаивают кулебяки блинчиками, в основании кладут слой риса или рассыпчатую гречневую кашу.

1,5 кг постного теста из пшеничной муки (см. стр. 92)
700–800 г филе жирной рыбы (сом, лосось, форель)
2 стакана соленых грибов
1 стакан среднезерного риса
4 средние луковицы
6 ст. л. постного масла
соль, молотый черный перец

Для блинчиков:
5 ст. л. с горкой пшеничной муки
1 ст. л. постного масла плюс еще для выпекания
соль

8–10 порций
Подготовка: 1 ч (без подготовки теста)
Приготовление: 30–50 мин.

1. Рис тщательно промойте, чтобы с него стекала прозрачная вода, откиньте на сито, стряхните лишнюю воду и переложите в кастрюлю. Залейте 1,5 стакана кипящей воды, посолите, закройте крышкой, доведите до кипения и варите на небольшом огне 15 мин. Укутайте в одеяло еще на 15 мин., затем откройте, перемешайте и остудите.
2. Для блинчиков замесите жидкое тесто из муки, соли, 1/2–1 стакана теплой воды и масла. Выпеките тонкие блинчики, смазывая сковороду маслом.
3. Рыбное филе порубите ножом в фарш и обжарьте на среднем огне в 2 ст. л. масла, 3–4 мин. Снимите с огня, посолите и поперчите по вкусу.
4. Соленые грибы немного промойте в холодной воде, отожмите и порубите. Лук нарежьте тонкими полукольцами. Обжарьте грибы с луком на оставшемся масле на среднем огне до золотистого цвета лука, 10 мин.
5. Отложите немного теста для украшения. Раскатайте основной кусок теста на полотенце в пласт толщиной 1 см. Разложите рыбную начинку, затем – в один слой – блинчики, затем грибную начинку, опять блинчики, на самый верх – слой отваренного риса. Защипните тесто над начинкой и аккуратно, с помощью полотенца, переверните на противень защипом вниз.
6. Кулебяку украсьте, вылепив украшения из отложенного теста, на поверхности сделайте несколько небольших отверстий для выхода пара и смажьте крепким чаем. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 30–50 мин.

5



Совет гастронома
Можно приготовить и кулебяку «на четыре угла», разложив начинку так, чтобы в одном углу кулебяки были грибы, в другом – малосольная рыба, в третьем – визига, в четвертом – налимья печенка.



Рыбник (постный) Пироги-рыбники – излюбленное угощение в самых разных регионах России. На Белом море, в Карелии, на Урале и в Поволжье привычно готовят целую рыбу, запеченную в пироге. Где-то рыбники закрытые, где-то открытые. В иных местах запекают в ржаном тесте килограммового сига, а всего за сто верст оттуда лучшим рыбником считается пирог во весь противень с целым неводом рыбьей мелочи. Рыбник в ржаном тесте – северный вариант. Рыба для него годится любая, но лучше всего взять целого сига, форель, гольца или хариуса.

1 кг постного теста из пшеничной или ржаной муки (см. стр. 92)
1 целая речная рыба (сиг, белорыбица, форель, ленок, голец) весом 1–1,5 кг
большой пучок зеленого лука
соль, молотый черный перец

6–8 порций
Подготовка: 20 мин.
(без подготовки теста)
Приготовление: 40–50 мин.

1. Рыбу почистите и выпотрошите, удалите жабры, промойте и обсушите. Натрите изнутри и снаружи солью с перцем. Зеленый лук мелко нарежьте.
2. Тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см, положите на него слой зеленого лука, на него – рыбу, на рыбу – оставшийся лук.
3. Заверните тесто так, чтобы получился полуоткрытый пирог. Под рыбой должно оставаться немного пустого пространства для того, чтобы скапливался выделяющийся сок.
4. Положите рыбник на противень и поставьте в разогретую до 200 °С духовку на 40–50 мин.

Совет гастронома
Ржаное тесто для пирогов, в отличие от пшеничного, не нуждается в обмазке желтком или крепким чаем. Но можно ржаной пирог сделать обсыпным, то есть немного подпылить его поверхность мукой. Такой пирог выглядит нарядней.



Расстегаи с рыбой Расстегаи – полуоткрытые пирожки. Расстегаи могут быть и довольно большими, и совсем маленькими – «на один укус». Главное их отличие – отверстие в верхнем слое теста. Через это отверстие в расстегай наливается уха или крепкий мясной бульон. Таким образом нижний слой не становится клеклым, все отлично пропекается, но начинка в расстегае всегда сочная. Второе отличие – начинка должна располагаться хотя бы в два слоя. Или лучше даже в три.

1 кг постного или кислого скоромного теста (см. стр. 92 или 86)
400 г филе нежирной рыбы (судак, окунь, треска)
200 г малосольной форели или лосося
2 средние луковицы
3 ст. л. постного или топленого масла
4–5 ст. л. ухи или крепкого бульона
соль, молотый черный перец
1 желток или крепкий черный чай для смазывания

8–10 порций
Подготовка: 40 мин. (без подготовки теста)
Приготовление: 15 мин.

1. Малосольную рыбу нарежьте тонкими ломтиками и отставьте. Сырое рыбное филе порубите ножом в фарш и обжарьте на среднем огне в 1 ст. л. масла, 3–4 мин. Снимите с огня, посолите и поперчите по вкусу.
2. Отдельно в оставшемся масле на среднем огне обжарьте лук, нарезанный тонкими полукольцами, до золотистого цвета, 10 мин. Посолите.
3. Постное или скоромное тесто разделите на кусочки размером со средний абрикос. Раскатайте в кружки толщиной 1 см и дайте немного подняться, 15–20 мин.
4. В центр каждого кружка положите ложку фарша, на него – немного жареного лука и сверху – ломтик малосольного лосося или форели.
5. Защипните расстегаи так, чтобы сверху оставалось небольшое отверстие. В отверстие налейте 1 ч. л. ухи или бульона. Смажьте поверхность расстегаев желтком или крепким черным чаем. Выложите расстегаи на противень на некотором расстоянии друг от друга, выпекайте в разогретой до 180 °С духовке до румяной корочки, примерно 15 мин.

Совет гастронома
Лучшая начинка для рыбного расстегая – малосольная лососевая или красная рыба, налимья печенка, визига, фарш из свежей речной рыбы. А также сочетание перечисленных начинок в самых разных вариантах.
Пока вы готовите начинку и расстаиваете тесто – сварите из оставшихся после филирования рыбы костей и голов бульон для заливки внутрь расстегаев.



Курник Курник – старинный вид русского свадебного пирога. У Владимира Даля есть и такое его описание: «род калача с запеченной в нем курицей». Но чаще всего это именно такой, высокий и красивый пирог из пресного теста. Начинка в курнике расположена слоями, но, в отличие от кулебяки, блинчиками она не прослаивается. Кстати, курник можно приготовить и вовсе без курицы. Если замените ее говядиной или уткой – ничего страшного не произойдет. Все равно все будет очень вкусно.

Начинайте готовить за 3,5 ч до подачи

1,5 кг пресного теста (см. стр. 90)
1 курица весом 1–1,5 кг
3 средние луковицы
большая горсть сухих белых грибов
2 яйца
200 г топленого масла
1 стакан среднезерного риса
соль, молотый черный перец
1 желток для смазывания

8–10 порций
Подготовка: 2 ч 30 мин.
(без подготовки теста)
Приготовление: 30–40 мин.

1. Залейте грибы 2 стаканами горячей воды на 2 ч. Затем выньте из настоя (настой здесь не понадобится), промойте грибы от песка и нарежьте соломкой.
2. Курицу положите в кастрюлю, залейте кипящей водой так, чтобы курица была целиком закрыта. Доведите на среднем огне до кипения, снимите пену, уменьшите огонь и варите до мягкости курицы, примерно 1 ч. Готовую курицу выньте из бульона, остудите, снимите с костей мясо и мелко его порубите (бульон здесь не понадобится).
3. Рис тщательно промойте, чтобы с него стекала прозрачная вода, откиньте на сито, стряхните лишнюю воду и переложите рис в кастрюлю. Залейте 1,5 стакана кипящей воды, посолите, закройте крышкой, доведите до кипения и варите на небольшом огне 15 мин. Укутайте в одеяло еще на 15 мин., затем откройте, перемешайте и остудите.
4. Яйца сварите вкрутую, 10 мин., растрескайте скорлупу ложкой, остудите под струей холодной воды и очистите. Мелко покрошите.
5. Лук мелко нарежьте. Разогрейте в сковороде половину масла, положите лук и обжарьте на среднем огне до золотистого цвета, 10 мин. В другой сковороде разогрейте оставшееся масло, обжарьте на среднем огне нарезанные соломкой грибы, 10 мин. Смешайте куриное мясо, жареный лук и грибы (вместе с маслом, в котором они жарились), посолите и поперчите по вкусу.
6. Разделите тесто на два куска: две трети и одну треть. Меньший кусок теста раскатайте в круг толщиной 1 см, выложите слоями начинку: рис, на рис – куриное мясо с грибами, верхним слоем – рубленые яйца. В результате у вас должна получиться горка из начинки.
7. Большую часть теста раскатайте в круг толщиной 1 см и накройте им начинку как куполом. Защипните тесто внизу, соединив оба слоя. На поверхности сделайте несколько небольших отверстий для выхода пара. Смажьте верх желтком. Выпекайте в разогретой до 200 °С духовке 30–40 мин. Чтобы верх не подгорел, закройте курник фольгой или кульком из пергамента.


6 7



Левашники (постные) В этой книге есть рассказ о том, что такое русские леваши из ягод (см. стр. 228). Леваши можно и так пожевать, с чаем. А можно приготовить вот такие пирожки-левашники. Они потому и называются левашниками, что внутри – кусочек леваша. Во время выпечки леваш слегка расплавится, но не потечет. Тесто под ним не станет клеклым и отлично пропечется. Зимой пирожок с левашами напомнит вам о ягодном лете. Он очень вкусен и в постном, и в скоромном варианте.

1 кг постного теста (см. стр. 92)
несколько кусочков ягодных левашей (см. стр. 228)
3–4 ст. л. сахара
крепкий черный чай для смазывания

6–8 порций
Подготовка: 30–35 мин.
(без подготовки теста)
Приготовление: 15–20 мин.

1. Разделите тесто на шарики величиной с абрикос. Раскатайте каждый кусок в прямоугольник толщиной 0,5 см.
2. Положите на каждый прямоугольник по кусочку леваша, заверните с четырех краев и защипните. Дайте расстояться 15–20 мин.
3. Смажьте левашники крепким черным чаем и посыпьте сахаром.
4. Выложите левашники на противень на некотором расстоянии друг от друга, поставьте в разогретую до 180 °С духовку и выпекайте до готовности, 15–20 мин.

Совет гастронома
Для обсыпки левашников очень хорошо подходит коричневый тростниковый сахар. Мы для начинки взяли леваши из абрикосов.



Ватрушка Ватрушка – это открытый пирог с творогом. Хотя в некоторых местах пекут еще и ягодные ватрушки, ватрушки с вареньем. Но самая распространенная и любимая всеми ватрушка – с творожной начинкой. Ватрушки могут быть совсем небольшими – и огромными, на весь противень. Но они всегда круглые. Ватрушка – родственница шанег (см. стр. 80). Но если шаньги пекутся с «поливой», то в ватрушке должна быть полноценная начинка, начинки тут даже больше, чем теста.

Начинайте готовить за 3,5–4,5 ч до подачи

1 кг кислого скоромного теста (см. стр. 86)
500 г домашнего (см. стр. 216) или рыночного творога
4 ст. л. сахара
1 яйцо
2 желтка
2 ст. л. сметаны

6–8 порций
Подготовка: 3–4 ч (без подготовки теста)
Приготовление: 30 мин.

1. Для начинки творог отожмите от лишней сыворотки: выложите его в выстланный 2–3 слоями марли дуршлаг, сверху установите круглую доску или блюдце, на него поставьте гнет, оставьте на 2–3 ч.
2. Добавьте в отжатый творог слегка взбитое яйцо и сахар, тщательно перемешайте до полной однородности.
3. Тесто раскатайте в круг толщиной 1 см. Руками вылепите тесто так, чтобы по краям ватрушки оставались небольшие утолщения.
4. Сметану смешайте с 1 желтком. Выложите на тесто творожную начинку, не доходя до края 2–3 см. Выровняйте начинку и смажьте ее сверху сметаной с желтком. Края смажьте оставшимся желтком.
5. Оставьте ватрушку расстояться на 15–20 мин., затем выложите на противень и выпекайте в разогретой до 200 °С духовке до готовности, примерно 30 мин.

Совет гастронома
Вы можете испечь одну большую ватрушку или много маленьких. Маленькие ватрушки выпекаются быстрее. Если творог для начинки все-таки влажный – под начинку можно подсыпать немного молотых сухарей.



Пироги с черемухой (скоромные) Пирог с черемухой иногда называется сибирским. Но такое название не вполне верно, подобные пироги пекут не только в Сибири, но и в Тверской, Новгородской и других русских областях. Иногда в продаже можно встретить специальную черемуховую муку – как правило, это пшеничная мука с добавкой размолотых черемуховых ягод. Лучше все-таки самому собирать в августе черемуху, сушить ее в печке или духовке при температуре 50–80 °С, а потом всю зиму баловать себя вот такими вкуснейшими пирогами.

1,5 кг кислого теста (см. стр. 86)
1 стакан сушеных ягод черемухи
2/3 стакана сахара
1 стакан сметаны по вкусу

8–10 порций
Подготовка: 1 ч 20 мин.
(без подготовки теста)
Приготовление: 20–40 мин.

1. Для начинки черемуху мелко размелите в кофемолке или растолките в ступке. Залейте 1 стаканом кипятка и оставьте запариваться под крышкой на 1 ч.
2. Распаренную черемуху смешайте с сахаром и сметаной.
3. Кислое тесто разделите на 4 части, каждую часть растяните или раскатайте в овал (толщина слоя теста – примерно 1 см). Слепите открытые пироги-лодочки с бортиками, выложите на противень на некотором расстоянии, положите в центр начинку, поставьте расстояться на 30 мин.
4. Поставьте противень в разогретую до 180 °С духовку и выпекайте пироги до готовности, 20–40 мин. Подавайте теплыми или полностью остывшими.

3



Совет гастронома
Если вы не насушили себе на зиму черемухи, не расстраивайтесь – сушеная черемуха практически круглый год продается в аптеках. И она отличного качества! Жирность сметаны для начинок и полив выбирается в соответствии с вашими пристрастиями. Для черемуховой начинки, к примеру, вполне подойдет и сметана 15%-ной жирности, главное, чтобы она была натуральной и вкусной.



9. Хлебенное

Русская кухня не обходится без хлебенного – калачей, саек, караваев, пряников, печений. Пшеничная мука постепенно вытеснила привычную для русского вкуса ржаную во многих видах традиционной выпечки. Сейчас в наших магазинах появляются уже иные сорта муки – из твердой пшеницы. Выпечка из нее получается хорошей, но в ней напрочь теряется исконный русский вкус.

А бабушки по-прежнему сокрушаются о канувшей в Лету муке-крупчатке, из которой выходили и пироги вкуснее, и булки пышнее. Со всем этим связано несколько распространенных ныне заблуждений. Почему-то считается, что твердая пшеница – это всего лишь особый, более дорогой сорт «обыкновенной» пшеницы. А то вдруг кто-то напишет, что она – та самая древняя русская полба, вернувшаяся к нам из небытия.

Давайте попробуем разобраться в том, что такое пшеница, твердая пшеница и полба. Главное, что необходимо знать:

- все те злаки, которые мы называем пшеницами, относятся к одному роду Triticum;
- самая распространенная в России мука, начиная с древних времен – Triticum aestivum, пшеница мягкая;
- под твердой пшеницей чаще всего подразумеваются Triticum durum да еще пара видов. Внимание! Это – не сорта, а именно отдельные ботанические виды! То, что пишут на упаковках: «из твердых сортов» – не совсем верно. Правильнее было бы: «из сортов твердой пшеницы»;
- древняя и легендарная русская пшеница полба не относится ни к той, ни к другой пшенице. Это отдельный вид внутри того же рода.

Теперь про крупчатку. Слово «крупчатка» сбивает с толку по одному звучанию. Частенько считают, что это что-то вроде манки, больше похожее на крупу, чем на муку. Это неверно. Крупчатка – устоявшееся русское название пшеничной муки тонкого помола. Но и крупчатка могла быть разной. Крупчатка первого разбора («высшего сорта» тогда не было) называлась еще конфетной мукой. Это была наиболее дорогая мука – самого тонкого помола, прошедшая через самое мелкое сито. Второй разбор – просто крупчатка, или белая мука. Мука следующей фракции – так называемый первач. Сам по себе первач уже не считался крупчаткой. Но иногда его перемалывали во второй раз – в этой фракции еще было мало остатков отрубей – и получали вполне качественную крупчатку так называемой «второй руки», или другач. (Это тоже была именно крупчатка – пониже сортом, но крупчатка.) Было еще одно просеивание через отдельное сито – межеситок или межеумок. В нем оставалась мука все еще мелкая, но уже третьего сорта, она именно так называлась и в торговле – межеумок. Более крупные фракции просеивались уже через решета, образуя так называемую грубую муку – подрукавную (из решета мука попадала в мельничный рукав из мешковины), куличную, второй первач, или дранку, наконец отруби – мелкие и крупные.

Поэтому когда вы читаете в старинном рецепте «взять два фунта крупчатки» – смело берите пшеничную муку высшего сорта проверенного отечественного производителя. И все у вас получится.





Сайки сдобные с изюмом «Хороших саек теперь почти нет, их печь невыгодно». Знаете, кто автор этих слов? Владимир Иванович Даль, середина XIX века. Видимо, невыгодно печь сайки и в наше время. Где нынче купишь свежую ароматную сайку к чаю? Остается только печь их самому. Это, кстати, не так уж и трудно. Если есть у вас уже навык работы с кислым тестом – обязательно попробуйте. Да и если нет, все равно попробуйте – нужно же когда-то начинать.

Начинайте готовить за 5–7 ч до подачи

400 г муки
25 г свежих дрожжей
1/2 стакана сахара
3 ст. л. ложки топленого или постного масла
1 стакан изюма
1/2 ч. л. соли

4–5 порций
Подготовка: 4–6 ч
Приготовление: 20–25 мин.

1. Замесите однородное тесто из просеянной муки, 1,5 стакана теплой (38–40 °С) воды, дрожжей и соли. Накройте миску с тестом полотенцем, поставьте в теплое место без сквозняков и дайте ему подняться, 1–1,5 ч.
2. Сахар разотрите с маслом добела, добавьте в тесто. Вымешивайте тесто не менее 15 мин.
3. Изюм промойте горячей водой и обсушите, положите в тесто. Снова вымесите, накройте и оставьте в теплом месте без сквозняков на 1–1,5 ч.
4. После того как тесто поднимется в первый раз, обомните его: в несколько легких движений раскрытой ладонью примните тесто, избавившись от избытка газов. Таких промежуточных подъемов и обминок должно быть не менее двух, и между ними должно пройти 1–1,5 ч.
5. Готовое тесто разделите на 4–5 саек, выложите на противень на некотором расстоянии друг от друга и выпекайте в разогретой до 200 °С духовке до готовности (воткнутая в тесто деревянная палочка должна выйти сухой), 20–25 мин.

Совет гастронома
Особенность сайки, в частности, в том, что печется она этакими «лентами», саечки на противне располагаются вплотную друг к другу. Поэтому с боков они получаются без корки.



Калач московский Рецептов калачей много. Московский калач от прочих отличается прежде всего формой. В московском калаче есть животок, губка и ручка или дужка. Гиляровский в книге «Москва и москвичи» описал золотаря, держащего калач за дужку, чтобы не испачкать. Московский калач в Москве, да и не только в Москве, купить в наше время не легче, чем горячую сайку. А вот испечь в домашних условиях можно без особого труда.

500 г муки
10 г свежих дрожжей
2/3 стакана молока
3 ст. л. сахара
2 яйца
2 желтка
5 ст. л. топленого масла
соль

6–8 порций
Подготовка: 4,5–5,5 ч
Приготовление: 20–30 мин.

1. В большой миске замесите из просеянной половины муки, теплого (38–40 °С) молока и дрожжей опару без комков. Накройте миску с опарой полотенцем, поставьте в теплое место без сквозняков и дайте ей подняться, 30–60 мин.
2. В подошедшую опару добавьте просеянную оставшуюся муку, соль, сахар, 3 ст. л. размягченного масла, яйца и 1 желток. Вымешивайте тесто не менее 10 мин. Накройте миску с тестом полотенцем, поставьте в теплое место без сквозняков и дайте ему подняться, 1–1,5 ч.
3. После того как тесто поднимется в первый раз, обомните его: в несколько легких движений раскрытой ладонью примните тесто, избавившись от избытка газов. Таких промежуточных подъемов и обминок должно быть не менее двух, и между ними должно пройти 1–1,5 ч.
4. Готовое тесто разделите на 3–4 части. Каждую часть раскатайте в овал толщиной 1 см. С одной стороны овала стаканом продавите дугу, отступив от края 2 см.
5. Получившийся «язычок» смажьте оставшимся топленым маслом и отогните на другой конец калача.
6. Калачи выложите на противень, смажьте поверхность оставшимся желтком, дайте расстояться, 20–30 мин., и выпекайте в разогретой до 200 °С духовке до готовности (воткнутая в тесто деревянная палочка должна выйти сухой), 20–30 мин.

Совет гастронома
Калачи пекут только из самых лучших продуктов. Муку следует взять пшеничную, высшего сорта, просушенную и просеянную. Калач – дорогой вид русского хлебенного, относитесь к нему с почтением.



Пряники вяземские Древний город Вязьма своими пряниками славился на всю Россию. В позапрошлом веке шутили, мол, Вязьма в пряниках увязла. Многие пряничники (мастера изготовления пряников) свои рецепты в тайне хранили. Да еще и у каждого свой, заветный, имелся. Поэтому никакого единого рецепта вяземских пряников нет и быть не может. Но вот этот – один из сохраненных. Попробуйте, наверняка понравится.

480 г муки
1 стакан светлого меда
4 желтка
4 ст. л. топленого масла
1/2 ч. л. разрыхлителя

Для пряной смеси:
5 бутонов гвоздики
1/3 ч. л. молотой корицы
1/3 ч. л. имбирного порошка
4 коробочки кардамона
четвертинка некрупного мускатного ореха

Для глазури:
1 белок
3/4 стакана сахарной пудры

6–8 порций
Подготовка: 50 мин.
Приготовление: 1–2 ч

1. Из кардамона извлеките семена, положите в ступку. Добавьте гвоздику и колотый мускатный орех, разотрите в порошок. Добавьте молотые специи и перемешайте. Мед влейте в сотейник и нагрейте на небольшом огне до 70–80 °С. Снимите пену и быстро размешайте в меде пряности и половину просеянной муки.
2. Когда тесто остынет, добавьте оставшуюся муку, желтки, размягченное масло и разрыхлитель. Вымешивайте тесто не менее 20 мин.
3. Затем сразу же слепите из теста пряники диаметром 5 см и толщиной 1 см. Выпекайте в разогретой до 200 °С духовке до готовности (воткнутая в тесто деревянная палочка должна выйти сухой), 10 мин.
4. Для глазури смешайте белок с просеянной сахарной пудрой. Готовые пряники облейте сахарной глазурью. Подсушите пряники при комнатной температуре, 1–2 ч, и подавайте.

Совет гастронома
Глазировать маленькие пряники лучше так – положить их в широкую кастрюлю с жидкой глазурью, закрыть плотно крышкой и несколько раз встряхнуть. А потом аккуратно вытащить по одному с помощью ложки или лопатки на противень или пергамент и оставить при комнатной температуре для подсыхания.



Пряники постные битые Этот рецепт самых простых постных пряников взят из первой русской поваренной книги конца XVIII века. Вот только в оригинале не разрыхлитель, а поташ. Здесь используется битое тесто. Выбивать его следует не менее получаса. Но чем дольше вы его выбиваете – тем пряники будут вкуснее. Выбивайте, пока сил хватает. Из подобного теста можно выпекать и печатные пряники, оно отлично держит форму.

300 г пшеничной муки
250 г сахара
1 маленький лимон
1 ч. л. молотой корицы
1/2 ч. л. молотого кардамона
1/2 ч. л. разрыхлителя
любые орехи для украшения
постное масло для смазывания

6–8 порций
Подготовка: 1,5–2 ч
Приготовление: 10 мин.

1. С лимона снимите цедру, измельчите. Выжмите сок. Всыпьте в сотейник сахар, влейте 100 мл воды и поставьте на маленький огонь. Добавьте лимонный сок и цедру, готовьте до полного растворения кристаллов сахара. Полностью остудите.
2. Размешайте в сиропе корицу, кардамон, просеянную с разрыхлителем муку и замесите однородное густое липкое тесто. Вымешивайте его ложкой, а затем руками около 30 мин.
3. Затем отбейте его: тесто нужно присыпать мукой, переложить на припыленную мукой доску или стол и выбивать еще не меньше 30 мин., а лучше 1 ч.
4. Выложите готовое тесто на хорошо смазанный маслом противень – по 1 ч. л. на прянчек, сверху положите по ореху и выпекайте в разогретой до 180 °С духовке до готовности (поверхность пряников должна зарумяниться), примерно 10 мин.

Совет гастронома
Чтобы тесто не было уж слишком липким при отбивании, добавьте в него 1 ст. л. постного масла еще на этапе вымешивания. Трудно объяснить этот факт, но пряники, тесто которых не выбивалось руками, а вымешивалось с помощью механических приспособлений, получаются менее вкусными.



Коврижка из выдержанного теста

Коврижку не следует путать с ковригой. Коврига это просто круглый хлеб. Коврижка – большой пряник. Вариантов приготовления русских коврижек, как и пряников, – великое множество. Этот рецепт – один из самых необычных. Такая коврижка готовится к большому празднику, а тесто для нее вымешивается аж за месяц. Но в итоге получается необычайно вкусно и ароматно. Такое изысканное угощение стоит того, чтобы подождать.

Начинайте готовить за 5–6 недель до подачи

1 кг ржаной муки
500 г светлого меда
1,5 стакана сахара
300 г топленого масла
3 яйца
2,5 ч. л. разрыхлителя

Для пряной смеси:
10 бутонов гвоздики
6 коробочек кардамона
4 звездочки бадьяна
1/2 ч. л. молотой корицы
1/2 ч. л. имбирного порошка

Для прослойки:
1 стакан густого яблочного, сливового или абрикосового повидла

6–8 порций
Подготовка: 1 месяц
Приготовление: 7 дней

1. Мед, масло и сахар положите в сотейник с толстым дном; на небольшом огне доведите до кипения, снимите с огня, удалите пену.
2. Из кардамона извлеките семена, положите в ступку. Положите гвоздику и колотые звездочки бадьяна , разотрите в порошок. Всыпьте молотые специи и перемешайте. Пряности разотрите в ступке в порошок и добавьте в горячую смесь в сотейнике. Когда смесь остынет до 40 °С, добавьте все оставшиеся ингредиенты, кроме прослойки. Вымешивайте тесто 20–30 мин. Скатайте его в шар, плотно заверните в пленку и положите в холодильник на 1 месяц.
3. Затем разделите тесто на 2 равные части, раскатайте каждую в прямоугольник, положите на противень и выпекайте в разогретой до 200 °С духовке до готовности (воткнутая в тесто деревянная палочка должна выйти сухой), примерно 15 мин.
4. Готовую коврижку выньте из духовки. Намажьте одну часть повидлом, сверху уложите вторую часть. На коврижку постелите лист пергамента или пленку, сверху положите массивную доску или другой груз. В таком виде оставьте коврижку еще на 1 неделю.

Совет гастронома
Для таких коврижек и для пряников можно самостоятельно вырезать пряничную доску. Делается она из мягкой древесины (липа, осина), рисунок выбирается сообразно вашей фантазии. Для нанесения рельефа готовая промасленная доска кладется рисунком вниз на верхний слой коврижки и плотно прижимается.



Пряные куличи Пасха – главный праздник православного человека. Готовиться к Пасхе начинали еще на Страстной неделе. В Чистый четверг благочестивые русские люди чисто-начисто моют жилище, очищают от мусора двор. А еще красят яйца, запекают четверговую соль и пекут куличи. В Светлое Христово Воскресенье освященные в церкви куличи и яйца – главное украшение праздничного стола. Приведенный здесь рецепт рассчитан на куличики, выпекаемые в небольших формах. Если взять форму большего диаметра – они могут осесть. Зато небольшие высокие куличики отлично пропекутся и не зачерствеют до самого конца Святой недели.

Начинайте готовить за 5–6 ч до подачи

1 кг муки
40 г свежих дрожжей
500–600 мл молока
30 мл коньяка
250 г сливочного масла
10 желтков
350 г сахара
2/3 стакана изюма и цукатов из цитрусовых или ягод
половина мускатного ореха
4 коробочки кардамона
5–6 бутонов гвоздики
1/2 ч. л. корицы
1/2 ч. л. измельченной лимонной цедры
1/2 ч. л. настойки шафрана
соль

Для глазури:
1 белок
3/4 стакана сахарной пудры

8–10 порций
Подготовка: 4–5 ч
Приготовление: 1 ч

1. В большой миске замесите из просеянной половины муки, теплого (38–40 °С) молока и дрожжей опару без комков. Накройте миску с опарой полотенцем, поставьте в теплое место без сквозняков и дайте ей подняться, 30–60 мин. Изюм промойте горячей водой и обсушите.
2. В подошедшую опару добавьте просеянную оставшуюся муку, соль, растертые с сахаром желтки и коньяк. Из кардамона извлеките семена, положите в ступку. У гвоздики удалите хвостики, оставив только верхнюю, круглую часть бутона, добавьте в ступку вместе с колотым мускатным орехом. Разотрите в порошок, всыпьте молотую корицу. Добавьте пряности в тесто, влейте шафрановую настойку. Вымешивайте тесто руками в общей сложности не менее 1 ч. В первые 30 мин. постепенно влейте в тесто все растопленное масло и добавьте изюм с цукатами, оставив немного для украшения, по желанию.
3. Накройте миску с тестом полотенцем, поставьте в теплое место без сквозняков и дайте ему подняться, 1–1,5 ч. После того как тесто поднимется в первый раз, обомните его: в несколько легких движений раскрытой ладонью примните тесто, избавившись от избытка газов. Таких промежуточных подъемов и обминок должно быть не менее двух, и между ними должно пройти 1–1,5 ч.
4. Выложите изнутри пергаментом цилиндрические формы диаметром 12–14 см так, чтобы верхний край пергамента чуть выступал за края формы. Разложите по фомам тесто – оно не должно заполнять форму не более чем на 2/3 объема. Дайте тесту расстояться в теплом месте без сквозняков 20–30 мин. Затем поставьте куличи в разогретую до 180 °С духовку на 15–25 мин. Выпекайте, проверяя готовность деревянной палочкой, – когда она будет выходить из теста сухой, куличи готовы.
5. Готовые куличи очень аккуратно выньте из форм и остужайте на боку на полотенце, уложенном поверх подушек, желательно пуховых. Во время остывания иногда поворачивайте куличи с боку на бок – все это нужно, чтобы куличи были ровными, а не скособоченными.
6. Для глазури смешайте белок с просеянной сахарной пудрой. Полностью остывшие куличи поставьте вертикально, покройте глазурью, при желании украсьте орехами и цукатами.

Совет гастронома
Не стоит излишне украшать кулич. Белая глазурь сверху да несколько орешков или цукатов – вполне достаточное украшение. Цветная обсыпка здесь совершенно ни к чему.

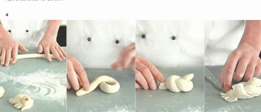


Жаворонки У Гончарова в романе «Обломов» есть вот такое описание жителей деревни Обломовки: «Они отступятся от весны, знать ее не захотят, если не испекут в начале ее жаворонка. Как им не знать и не исполнять этого?» Жаворонков чаще всего пекли на День сорока мучеников Севастийских, 22 марта по новому стилю. Считалось даже, что в каждом доме должно быть выпечено не меньше 40 таких птичек. Но если вы испечете даже всего лишь одного жаворонка и подарите его своему ребенку в честь наступающей весны – и традицию сохраните, и дитя порадуете. Приведенный способ формовки – далеко не единственный. Подобная выпечка – прекрасный повод пофантазировать вместе с детьми, придумать новые формы птичек из теста.

примерно 1 стакан пшеничной муки
3 ст. л. постного масла
2 ст. л. меда
1/3 ч. л. разрыхлителя
щепотка соли
изюм

4–6 порций
Подготовка: 30–40 мин.
Приготовление: 15–20 мин.

1. В 1/3 стакана горячей воды разведите соль, масло и мед.
2. Замесите на получившейся смеси крутое тесто, постепенно всыпая просеянную муку. При необходимости добавьте еще муки. Вымешивайте тесто не менее 15 мин.
3. Готовое тесто раскатайте в колбаску и нарежьте ее на не очень большие равные куски.
4. Из каждого куска слепите «жаворонка», сделав птичкам «глаза» из изюма. Поставьте в разогретую до 170–180 °С духовку и выпекайте до золотистого цвета, 15–20 мин.





Лествицы Иоанн Лествичник – один из самых почитаемых в России святых. В воскресенье четвертой недели Великого поста пекут лествицы – особое постное печенье. Лествицы имеют вид лесенки, лодочки с поперечными перекладинками. Делаются они в память главного труда святого Иоанна Лествичника – «Лествицы райской». Когда-то по всей России такие лесенки освящали в церкви и давали их детям. Пресное ржаное тесто быстро черствеет, поэтому есть лесенки лучше в тот же день.

2–2,5 стакана ржаной муки
3 ст. л. меда
1/3 стакана постного масла
1/3 ч. л. соли
1 ч. л. молотой корицы

4–6 порций
Подготовка: 20 мин.
Приготовление: 10 мин.

1. В постное масло добавьте 1/3 стакана горячей воды, растворите в этой смеси мед, добавьте корицу и соль.
2. Постепенно всыпая просеянную муку, вымешивайте тесто до плотного, хорошо держащего форму.
3. Слепите из этого теста лесенки, обсыпьте мукой, уложите на противень и выпекайте в разогретой до 180 °С духовке до готовности, примерно 10 мин.

Совет гастронома
Из такого же теста можно печь кресты на Крестопоклонной неделе и новгородских рождественских коровок.



10. Щи

Щи – отличие русского стола, его гордость и украшение. Рецептов щей – великое множество. К каждому времени года в русском быту привязаны какие-то щи. Весной – зеленые, из молодой дикорастущей травы – щавеля, сныти, крапивы, лебеды. Летом – из молодых листьев свежей капусты, репы. Осенью – из крошева, серые.

Крошево – это заквашенные особым образом верхние листья капусты.

На крошеве хотелось бы остановиться подробнее. Сейчас далеко не все знают, что это такое. А уж как крошево готовят – и вовсе мало кто видел. Итак, по порядку. Берутся не самые верхние листья, а те, что именно «серые» – второй и третий слой. Листья рубятся сечкой в корытце, затем укладываются в круглый деревянный чан и запариваются: заливаются кипятком до верхнего слоя. Чан плотно закрывается досками, полотенцами, одеялами. Через два дня все это снимается, и всплывшая капуста очень аккуратно прижимается руками на дно чана, «чтобы не осклизло».

Правильно запаренное крошево в этот момент остается очень теплым, почти горячим. На третий день манипуляция с прижиманием повторяется.

На четвертый – крошево отжимается и укладывается в подготовленную кадку или бочку и солится – вам понадобится около 2% соли от массы.

Надо особенно следить, чтобы в крошеве не появилось слизи от ненужной нам микрофлоры. В верхних листьях сахаров намного меньше, чем в середине кочана, поэтому риск попадания дрожжевых грибков вместо ожидаемого молочнокислого брожения в крошеве больше. На вкус серые щи своеобразны и непривычны. Жидкость в них немного напоминает ржаной кисель. Но щи вкусные и сытные.

Есть еще одна разновидность этой заготовки – «белое крошево». Белое крошево – крупные листья верхней части кочана. В отличие от кочанов, идущих как в обычную квашеную капусту, так и в «верхнее» крошево, в этих присутствует некоторая волокнистость. Сахаров в них уже больше, поэтому квасить белое крошево можно и без запариваний.

Еще один вид специальных «щаных» квашений – репнина, квашеная репа. Рецепт репяных щей есть в этой главе.

Зимние щи – с мясом, разварной свежиной, солониной или ветчиной.

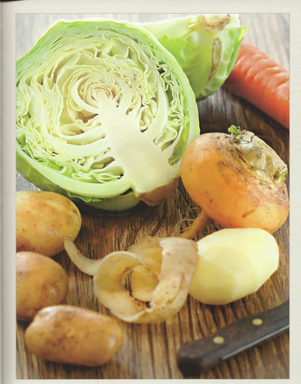
О различиях между этими видами мясных продуктов написано во вступлении к главе про мясные блюда.

Кроме того, щи варятся с птицей – гусем, уткой, курицей. И с рыбой – осетровой головизной, тешей, снетком.

Щи готовят круглый год, они никогда не приедаются – особенно если хозяйка варит их не по одному рецепту, а использует многовековой опыт русских кулинаров.

В русской избе всегда стоял особый аромат, так называемый щаной дух.





Щи постные грибные В разные времена эти щи как только не назывались: и монастырскими, и валаамскими... Не будем углубляться в терминологию – важно, что это самый простой и удобный рецепт приготовления вкуснейших постных щей на грибном бульоне. Грибной аромат не забивается капустным, напротив – кислинка квашеной капусты в грибном отваре очень уместна.

Начинайте готовить за 4 ч до подачи

средняя горсть сухих грибов
2 стакана квашеной капусты
2 средние луковицы
2 ст. л. постного масла
капустный рассол или вода

4 порции
Подготовка: 3 ч
Приготовление: 30 мин.

1. Капусту мелко порубите, сложите в чугунный или керамический горшок, полейте маслом, добавьте несколько ложек воды или капустного рассола. Поставьте в разогретую до 200 °C духовку, через 10 мин. убавьте температуру до 120 °C. Томите до светло-коричневого цвета, не менее 3 ч. Если во время томления капуста будет подсыхать, по ложке подливайте воду или рассол.
2. Лук мелко нарежьте. За 30–50 мин. до конца томления добавьте в капусту лук.
3. Грибы залейте 3 тарелками теплой воды – используя те, в которых вы будете подавать суп, – и оставьте на 2 ч. Затем грибы промойте от песка, нарежьте не слишком мелко. Настой процедите через сложенную в несколько слоев марлю в чистую кастрюлю. Верните грибы в настой, на среднем огне доведите до кипения и варите 10 мин.
4. Положите в бульон с грибами томленую капусту, доведите до кипения и варите на минимальном огне 30 мин.

Совет гастронома
Грибы для таких щей, конечно, лучше всего взять белые, но подойдут любые сушеные.
Вкус постных щей можно немного разнообразить, добавляя в них разные виды нерафинированных растительных масел – оливковое, из грецких орехов, рыжиковое, льняное.



Щи постные зеленые со снытью и крапивой

Эти растения у нас всегда под ногами. Весной и в первые летние дни, пока они не пошли в рост и не огрубели, самое время варить «снитные» щи – именно так когда-то назывались зеленые щи. Вместо сныти и крапивы можно использовать другие дикорастущие и огородные растения – щавель, шпинат, лебеду, молодые побеги папоротника-орляка. Ну и, конечно, готовить их на мясном бульоне тоже можно. В скоромный вариант зеленых щей не забудьте положить вареное яйцо и подбелить их сметаной.

100 г (большой пучок) молодых листьев сныти и крапивы
1 средняя луковица
1/2 стакана гречневой крупы (ядрица)
соль

2 порции
Подготовка: 20–25 мин.
Приготовление: 20 мин.

1. У сныти и крапивы удалите стебли и толстые жилки. Листья ошпарьте кипятком, откиньте на сито, слегка отожмите, мелко нарежьте и сложите в кастрюлю.
2. Лук очень мелко нарежьте. Добавьте лук в кастрюлю с зеленью. Влейте 2 тарелки воды – используя те, в которых вы будете подавать суп, – доведите до кипения и варите на небольшом огне 10–15 мин.
3. Гречку промойте до прозрачности стекающей воды, откиньте на сито, встряхните и всыпьте крупу в суп. Посолите по вкусу и варите до готовности гречки, примерно 20 мин.

Совет гастронома
Сныть и крапиву, как и любую дикую зелень, нужно собирать вдали от автомобильных дорог и производств – иначе вместе с витаминами вы получите изрядную долю в лучшем случае бесполезных, а то и вредных веществ, которые зелень впитывает из земли и воздуха в процессе роста.
Любую дикорастущую зелень можно заготавливать на зиму, замораживая ее. Только предварительно ее нужно быстро бланшировать в небольшом количестве слабо кипящей воды, а затем отжать. Или же засолите зелень, так она тоже отлично хранится.



Щи репяные постные В главе о квашениях шла речь о квашеной репе (см. стр. 32). Зимой, в пост, щи из нее существенно разнообразят меню. Кстати, такие же щи можно приготовить и в скоромном варианте – на мясном бульоне. Ну а летом или осенью репяные щи лучше сварить из свежих, молодых репок. Только не забудьте снять с них плотную кожуру, в щах она нам ни к чему.

Начинайте готовить за 3–4 ч до подачи

2 небольшие репки – свежие или квашеные
1 средняя морковка
1 средний корень петрушки
1 средняя луковица
2 зубчика чеснока
2 ст. л. постного масла
черный перец горошком
семена тмина
рассол из-под репы или вода

Для подачи:
3–6 зубчиков чеснока
укроп и зеленый лук

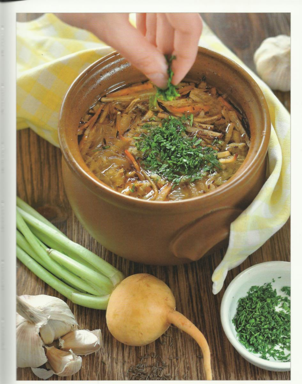
4 порции
Подготовка: 1,5–2 ч
Приготовление: 1 ч 50 мин.

1. Морковь, репу и петрушку нарежьте тонкой соломкой. Положите овощи в чугунный или керамический горшок. Полейте маслом и рассолом из-под репы или водой. Овощей должно быть немного больше половины объема горшка, жидкости – около трети.
2. Поставьте горшок в печь или разогретую до 120–150 °С духовку на 1,5–2 ч. Овощи готовы, когда они делаются светло-коричневыми.
3. Влейте в горшок доведенные до кипения 3 тарелки воды – используя те, в которых вы будете подавать суп, – добавьте перец и слегка растертый тмин. Уменьшите температуру в духовке до 80–100 °С и томите щи 1,5 ч.
4. За 30 мин. до подачи добавьте измельченный чеснок, зелень и дайте настояться под крышкой 15–20 мин.

3



Совет гастронома
Тмин в этом рецепте добавляется по вкусу. Ароматные и вкусные щи получатся и в том случае, если добавить в них размолотые семена укропа, аниса или кориандра.



Щи суточные с разварным мясом Такие щи у нас назывались «богатыми». Варятся они на насыщенном бульоне, получаются сытными и очень вкусными. Вместо говядины вполне подойдет любое другое мясо – баранина, свинина, птица, даже дичь. Само разварное мясо из бульона подается либо отдельно, либо раскладывается поровну в каждую тарелку. Такие щи обязательно нуждаются в забелке. Чаще всего это сметана, но вполне подойдут и свежие сливки, молоко, даже обжаренная в топленом масле пшеничная мука.

Начинайте готовить за 1 день до подачи

Для бульона:
1 кг говяжьей лопатки, грудинки или толстого края
1 средняя луковица
1 средняя репка
1 средняя морковка
1 средний корень петрушки или сельдерея

Для приварка:
3 стакана квашеной капусты
1 средняя луковица
4 ст. л. топленого или постного масла
2 ст. л. муки
капустный рассол или вода

Для подачи:
3–6 зубчиков чеснока
укроп и зеленый лук

6–8 порций
Подготовка: 10–24 ч
Приготовление: 1 ч

1. Для приварка капусту вместе с луковицей мелко нарежьте, сложите в чугунный или керамический горшок, полейте маслом, добавьте несколько ложек воды или капустного рассола. Поставьте в разогретую до 200 °С духовку, через 10 мин. убавьте температуру до 120 °С. Томите до светло-коричневого цвета, не менее 3 ч. Если во время томления капуста будет подсыхать, по ложке подливайте воду или рассол.
2. Готовую горячую капусту разотрите с мукой, остудите и положите в морозильник до использования – замораживание и размораживание размягчают капусту, придают ей иной, более насыщенный вкусовой оттенок.
3. На следующий день сварите бульон: мясо положите в кастрюлю, залейте холодной водой так, чтобы оно было полностью закрыто (1,8–2 л). Поставьте кастрюлю на средний огонь, доведите до кипения и снимите пену. Уменьшите огонь до минимума, положите разрезанные пополам или целые морковь, репу и корень петрушки (сельдерея). Варите до мягкости мяса, 1,5–2 ч. Затем мясо выньте и нарежьте кусочками размером с грецкий орех, бульон процедите.
4. Капусту разморозьте и разогрейте в кастрюле с толстым дном. Добавьте 6 тарелок бульона – используя те, в которых вы будете подавать суп, – перемешайте бульон с приварком и варите на небольшом огне 30–40 мин.
5. В самом конце положите в щи мясо, измельченный чеснок, порубленную зелень. Дайте настояться под крышкой 15–20 мин.

Совет гастронома
К щам из квашеной капусты идеально подходит гречневая каша – рассыпчатая или в виде гречников (см. стр. 40).
Приварок «про запас» можно хранить в замороженном виде и готовить щи по мере необходимости.



Щи со снетками Сушеный снеток – один из самых русских продуктов. Снетком запасались на зиму все – и крестьяне, и помещики. У Некрасова картина народного бедствия так описана: «Хлеба не уродились, снеточки не ловились». Даже Анна Петровна Керн в своем дневнике вдруг вспоминает, что пора бы за снетком в Псков посылать. Снеток – великая подмога русской хозяйке в нестрогий пост. Со снетком варили щи, похлебки, рассольники, готовили начинку в пироги. Ну а лучшим снетком всегда считался белозерский, с Вологодчины.

Начинайте готовить за 4,5 ч до подачи

1 стакан сушеных снетков
2 стакана квашеной капусты
1 средняя репка
1 средняя морковка
1 средняя луковица
1 средний корень петрушки или сельдерея
3 ст. л. постного масла
капустный рассол или вода
зеленый лук и укроп для подачи

4–6 порций
Подготовка: 3 ч 15 мин.
Приготовление: 1 ч 20 мин.

1. Снетки залейте 4 тарелками холодной воды – используя те, в которых вы будете подавать суп, – и оставьте размокать на 1–2 ч.
2. Капусту мелко порубите, сложите в чугунный или керамический горшок, полейте маслом, добавьте несколько ложек воды или капустного рассола. Поставьте в разогретую до 200 °С духовку, через 10 мин. убавьте температуру до 120 °С. Томите до светло-коричневого цвета, не менее 3 ч. Если во время томления капуста будет подсыхать, по ложке подливайте воду или рассол.
3. Репу и морковь нарежьте небольшими ломтиками. Лук измельчите. За 30–50 мин. до конца тушения добавьте в капусту лук.
4. В кастрюлю с размоченными снетками положите ломтики репы и моркови и целый или разрезанный пополам корень петрушки или сельдерея. Доведите до кипения и варите на небольшом огне 30 мин.
5. Переложите в бульон томленую капусту и варите еще 30 мин. Перед подачей положите нарезанную зелень и дайте настояться под крышкой, 15–20 мин.

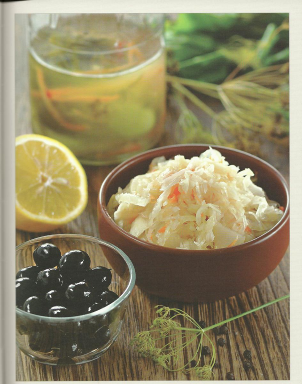
Совет гастронома
Снетки следует хранить в сухой стеклянной банке с закрытой крышкой. Вместо снетков для таких щей можно использовать и еще один традиционный русский продукт – сущика. Сущик – это подсоленные, высушенные в печи и размолотые в порошок ерши и другая мелкая рыбка – окушки, верховка, ряпушка.



11. Рассольное

В Оружейной палате Московского кремля находится изящный серебряный сосуд XVI века. Называется этот сосуд рассольником. Еще одно значение слова «рассольник» в русском языке – пирог с мясом и солеными огурцами. Ну а рассолом на Руси издревле называли не только жидкость из-под солений, но и подливу, приготовленную на ее основе. Рассол подавался к столу в специальных сосудах-рассольниках, им поливались мясо и рыба. Существует очень интересное сочинение самого начала XVI века – «Книга на весь год, какие на стол яства подавать». Оно многократно переписывалось и ныне хранится в Санкт-Петербурге, в Российской национальной библиотеке в виде так называемой «толстовской» рукописи, более поздней. Список блюд в этой книге весьма внушителен. Даже для русского читателя середины XIX века многие названия яств казались чудными и непонятными. Из перечня «Книги на весь год» известно, что в том же XVI веке русский хозяин готовил в рассоле дичь, отваривал в нем красную рыбу. Все эти блюда имели собственное обобщающее название – рассольное.
Иногда рассольные блюда готовятся и без рассола, с одними солеными грибами или квашеной капустой. Именно к рассольному относятся и поныне всем известные первые блюда – жидкие солянки, рассольники, солянки на сковороде. Рассольное может быть как скоромным, так и постным.
Одно из самых интересных русских блюд, описанных иностранными путешественниками, было «похмелье» – баранина, обжаренная или отваренная, покрошенная, перченная и залитая огуречным рассолом.
Такая похлебка не только помогает устранить тяжесть в желудке после неумеренного застолья. Она сама по себе вкусна, попробуйте – не пожалеете.
Без добавления прокипяченного и процеженного рассола не обойдутся ни солянка, ни рассольник, ни калья. Вот только рассол должен быть самого высокого качества и отменного вкуса. Как солить огурцы – вы уже знаете. Теперь стоит запастись на год вперед рассолом. А для этого достаточно всего лишь отливать излишки рассола при летнем засоле огурцов, доводить его до кипения и заливать горячим в чистые и сухие банки. Под плотной крышкой рассол стоит в холодильнике всю зиму. Зато весь год вы будете иметь под рукой главный компонент для приготовления первых блюд русской кухни. Чем ароматнее у вас рассол, чем больше вы положили пряных трав в соленые огурцы – тем более вкусным и душистым будет рассольное. Почти все такие блюда готовятся с дополнительным усилением вкуса и остроты – с помощью перца, пряностей, лимона, маслин и каперсов. Острота удваивает аппетит, согревает в морозы и избавляет организм человека от внутренних хворей.





11. Рассольное

Рассольник постный с грибами

Этот рассольник с удовольствием отведают не только соблюдающие пост. Зимой перед ароматом похлебки с сухими белыми грибами да с соленым огурчиком любому устоять трудно. К такому блюду рекомендуем приготовить гречники (см. стр. 40). Ну и, если не поститесь, можете подбелить рассольник ложкой густой сметаны.

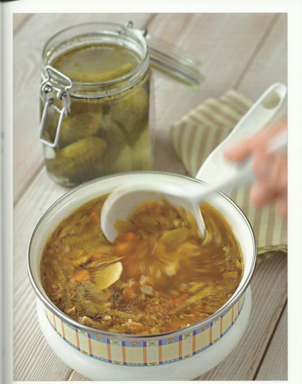
Начинайте готовить за 3–4 ч до подачи

1 большая горсть сухих белых грибов
1/2 стакана перловой крупы
3 крепких средних соленых огурца
1 стакан огуречного рассола
2 средние луковицы
1 средняя морковка
1 средняя репка
3 ст. л. постного масла
соль

4–6 порций
Подготовка: 2–3 ч
Приготовление: 40 мин.

1. Грибы залейте теплой водой, оставьте на 2–3 ч. Затем выньте грибы из настоя (настой не понадобится), промойте от песка, обсушите и мелко нарежьте. Репу нарежьте небольшими ломтиками. Перловую крупу очень тщательно промойте до прозрачности воды, откиньте на сито.
2. Влейте в кастрюлю 6 тарелок холодной воды – используя те, в которых вы будете подавать суп, – положите грибы, крупу и ломтики репы. Доведите до кипения и варите на небольшом огне, снимая накипь, 20 мин.
3. Огурцы очистите от кожицы, разрежьте пополам, удалите дряблую серединку. Мякоть очень мелко нарежьте.
4. Морковь нарежьте тонкой соломкой, лук – тонкими полукольцами. В сковороде по отдельности обжарьте на среднем огне в 1 ст. л. масла лук, морковь и огурцы, помешивая, 5–7 мин., добавьте в рассольник, варите 15–20 мин.
5. За 5 мин. до готовности влейте в рассольник предварительно доведенный до кипения и процеженный рассол. Подавайте рассольник очень горячим.

Совет гастронома
Постные рассольники и щи можно подбеливать не сметаной, а подболткой из поджаренной на сухой сковороде пшеничной муки.



Солянка мясная сборная Солянка и селянка – в русской кулинарной терминологии это либо похлебка на крепком бульоне с соленьями, либо тушенное на сковороде блюдо. Эти названия могут обозначать и то и другое. В русских поваренных книгах XIX века, да и в классической литературе упоминание «солянок» и «селянок» встречается одинаково часто – поэтому можно с уверенностью сказать, что оба названия – синонимы. Но по русской поварской традиции правильнее все-таки солянка.

Начинайте готовить за 3–3,5 ч до подачи

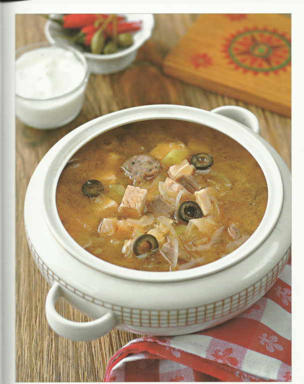
Для бульона:
1 кг говяжьей лопатки или подбедерка
1 средняя луковица
1 средняя морковка
1 средний корень петрушки

Для солянки:
1 куриная грудка
200 г домашней колбасы
1 стакан квашеной капусты
2 средние луковицы
2 крепких средних соленых огурца
1 стакан огуречного рассола
4 ст. л. топленого масла
1 лавровый лист
красный острый перец
молотый черный перец
соль
сметана, оливки, каперсы и лимон для подачи

6–8 порций
Подготовка: 2–2,5 ч
Приготовление: 40 мин.

1. Для бульона залейте говядину 2,2 л холодной воды, поставьте на средний огонь, доведите до кипения, уменьшите огонь, снимите пену. Положите морковь, лук и петрушку (целые или разрезанные пополам). Варите, не давая бурно кипеть, 2–2,5 ч. Выньте готовое мясо из бульона, бульон процедите.
2. Куриную грудку для солянки смажьте маслом и запеките в разогретой до 180 °С духовке, 12–15 мин. Затем выньте, накройте листом фольги и оставьте на 10 мин. Снимите филе с кости.
3. Капусту отожмите, мелко порубите. Лук нарежьте тонкой соломкой. Тушите капусту с луком в масле в сковороде на небольшом огне 30 мин. Огурцы очистите от кожицы, разрежьте пополам, удалите дряблую серединку. Мякоть очень мелко нарежьте.
4. Положите капусту, лук и огурцы в кастрюлю. Залейте горячим бульоном, доведите до кипения и варите на небольшом огне 30 мин.
5. Нарежьте средними кубиками вареную говядину, куриную грудку и домашнюю колбасу, положите в кастрюлю. Добавьте лавровый лист, красный и черный перец по вкусу. Влейте в рассольник предварительно доведенный до кипения и процеженный рассол, варите еще 10 мин. Досолите по вкусу.
6. При подаче по желанию положите в солянку сметану, оливки, каперсы и лимон.

Совет гастронома
Подбор мясных продуктов для сборных солянок – дело вкуса. Можно добавить отварной язык, почки, утку. Прекрасная солянка получается из дичи, особенно из жареной пернатой (куропатка, тетерев) или из оленины, лосятины.



Рассольник с почками Мало кто из наших современников знает, что еще в XIX веке слово «рассольник» имело по крайней мере три значения. Так мог называться и пирог с солеными огурцами, и похлебка, и сосуд, в котором подавали рассол – взвар, специально приготовленный к мясу или рыбе. Про пирог-рассольник у нас речь на странице 96. А сейчас давайте вспомним нашего старого знакомого – тот самый рассольник с перловкой и почками. Но мы попробуем его не в советско-общепитовском варианте, а приготовленным по всем правилам русского кулинарного искусства.

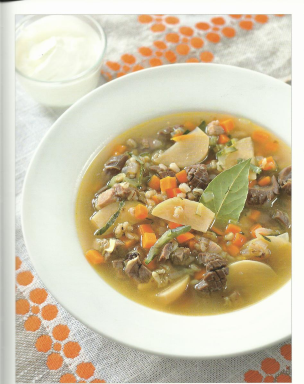
Для бульона:
1 кг говядины на кости (грудинка или лопатка)
1 средняя луковица
1 средняя репка
1 средняя морковка
1 средний корень петрушки
1 лавровый лист
черный перец горошком

Для рассольника:
600–700 г телячьих почек
1/3 стакана перловой или гречневой крупы
5 средних крепких соленых огурцов
1 стакан огуречного рассола
2 средние луковицы
1 средняя морковка
1 средняя репка
3 ст. л. сливочного или постного масла
сметана для подачи

6–8 порций
Подготовка: 2 ч
Приготовление: 40 мин.

1. Для бульона говядину залейте 1,5 л холодной воды, на небольшом огне доведите до кипения, снимите пену, положите очищенные лук, репу, морковь, лавровый лист, перец и петрушку. Варите на слабом огне до мягкости мяса, 1,5–2 ч. Затем мясо выньте, нарежьте небольшими кусочками. Бульон процедите и верните в кастрюлю, туда же положите мясо.
2. Почки для рассольника очистите от пленок, разрежьте пополам, вырежьте жир. Залейте почки большим количеством кипящей воды, доведите до кипения, снимите пену и варите на слабом огне 10 мин. Затем откиньте на дуршлаг (отвар не понадобится), почки промойте и нарежьте небольшими ломтиками.
3. Огурцы очистите от кожицы, разрежьте пополам, удалите дряблую серединку. Мякоть очень мелко нарежьте. Перловую или гречневую крупу тщательно промойте до прозрачности воды, откиньте на сито. Репу нарежьте небольшими ломтиками.
4. В кипящий бульон добавьте крупу и репу, доведите до кипения и варите на небольшом огне 20 мин.
5. Морковь нарежьте тонкой соломкой, лук – тонкими полукольцами. В сковороде по отдельности обжарьте на среднем огне в 1 ст. л. масла лук, морковь и огурцы, помешивая, 5–7 мин., добавьте в рассольник, готовьте до мягкости крупы, примерно 15 мин. (перловка варится дольше, чем гречка).
6. За 5 мин. до готовности добавьте в рассольник предварительно доведенный до кипения и процеженный рассол и ломтики почек. Подавайте рассольник очень горячим, со сметаной.

Совет гастронома
Кожицу и серединку соленых огурцов можно залить стаканом бульона, проварить в течение 10 мин. и процедить получившийся отвар в рассольник.



Солянка рыбная сборная Солянка, в которой жидкости больше, чем гущи, считается у нас первым блюдом. Но по сытности она может заменить целый обед. Особенно если подать к ней расстегайчики (см. стр. 102) или кусок кулебяки (см. стр. 98). Рыбная солянка с расстегаями – прекрасный способ приготовить трапезу в русском стиле из одного килограммового судака или сига, крупных окуней и другой свежей речной рыбы. Для жирности и вкуса необходимо добавить к ней несколько ломтиков малосольной форели или лососины.

1 кг рыбы (окунь, судак, линь, сиг, морской окунь)
1/2 кг малосольной лососины, форели или осетровых
2 средние луковицы
3 крепких средних соленых огурца
1 стакан рассола
1 ст. л. пшеничной муки
2 ст. л. постного или сливочного масла
1 лавровый лист
молотый черный перец
лимон, оливки, каперсы для подачи

4–6 порций
Подготовка: 45 мин.
Приготовление: 30–40 мин.

1. У свежей рыбы снимите с костей филе. Из голов удалите жабры. Кости, кожу и головы промойте, сложите в кастрюлю, залейте 5 тарелками холодной воды – используя те, в которых вы будете подавать суп, – доведите до кипения, снимите пену и варите на небольшом огне 30 мин. Затем процедите бульон и верните в кастрюлю.
2. Лук нарежьте тонкими полукольцами, обжарьте в масле в сковороде на среднем огне, 5 мин. Добавьте муку, готовьте, помешивая, 5 мин., затем разведите рассолом, тщательно размешайте, доведите до кипения и влейте в бульон.
3. Огурцы очистите от кожицы, разрежьте пополам, удалите дряблую серединку. Мякоть очень мелко нарежьте. Добавьте в бульон огурцы, всю рыбу, лавровый лист и черный перец. Доведите до кипения и варите на слабом огне 30–40 мин.
4. Разлейте горячую солянку по тарелкам, добавьте по вкусу оливки, каперсы и тонкие ломтики лимона.

Совет гастронома
В рыбную солянку вместе с жирной малосольной рыбой можно положить шарики жареного рыбного тельного (см. стр. 182).



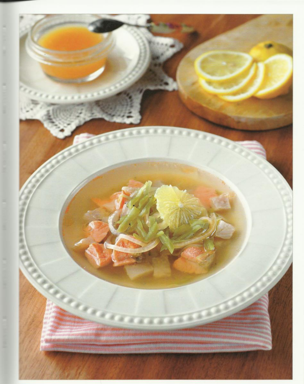
Калья рыбная Помните у Ивана Шмелева в романе «Лето Господне»: «А калья, необыкновенная калья, с кусочками голубой икры...»? Калья – старинное русское блюдо, похлебка с соленьями. Еще двести лет назад самой простой и самой дешевой кальей была растертая и сваренная в рассоле с квасом паюсная икра. А еще раньше, во времена «Домостроя», одной рыбной кальей не ограничивались – готовили ее даже из пернатой дичи. Как и в рассольнике, в калье в обязательном порядке присутствуют огуречный или капустный рассол и лук. В этом рецепте икра тоже есть, правда, не паюсная, – но и такая калья очень вкусна.

1 кг жирной рыбы (палтус, лосось, форель)
150 г икры любой речной или морской рыбы, свежей или малосольной
1 средняя луковица
3 средних крепких соленых огурца
1 стакан огуречного рассола
молотый черный перец
лимон для подачи, по желанию

4–6 порций
Подготовка: 40 мин.
Приготовление: 30–40 мин.

1. Рыбу при необходимости выпотрошите, очистите, промойте и положите в кастрюлю. Залейте рыбу 4 тарелками холодной воды – используя те, в которых вы будете подавать суп, – доведите до кипения, снимите пену и варите на небольшом огне 30 мин.
2. Выньте из готового бульона рыбу, удалите кости, мякоть разберите на небольшие куски. Бульон процедите.
3. Икру разотрите деревянной ложкой или толкушкой до пастообразного состояния и добавьте в бульон.
4. Огурцы очистите от кожицы, разрежьте пополам, удалите дряблую серединку. Мякоть очень мелко нарежьте. Лук нарежьте тонкими кольцами. Положите огурцы и лук в кастрюлю. Влейте рассол, поперчите.
5. Доведите бульон до кипения и варите на слабом огне 30–40 мин. При подаче можете добавить ломтики лимона.

Совет гастронома
Во всех рассольных блюдах используются только хорошо просоленные, желательно бочковые, огурцы. Малосольные летние огурцы для горячих блюд не подходят.



Солянка московская на сковороде Этот рецепт принадлежит русской трактирной кухне. В подобных солянках, приготовленных на сковороде, бульон присутствует лишь в процессе приготовления. А готовятся они в печи или духовке. Все слои солянки за время запекания пропитываются бульоном, становятся сочными, но без излишней влаги. Именно момент исчезновения бульона в нижнем слое и служит показателем ее готовности. Солянки на сковороде могут быть самостоятельным вторым блюдом, но чаще всего служат прекрасной горячей закуской под графинчик холодной русской водки.

1/2 кг малосольной теши лосося или форели
1/2 кг филе любой нежирной речной или морской рыбы (судак, окунь, треска)
2 средние луковицы
800 г квашеной или свежей капусты
2 крепких средних соленых огурца
1 стакан рыбного бульона
1/2 стакана огуречного рассола
1 ст. л. муки
4 ст. л. топленого или постного масла

6–8 порций
Подготовка: 40 мин.
Приготовление: 30 мин.

1. Капусту мелко нашинкуйте, положите в сковороду, влейте немного холодной воды, поставьте на небольшой огонь, готовьте, помешивая, до мягкости, 15–20 мин. Откиньте капусту на сито и отожмите.
2. Лук тонко нарежьте, обжарьте в 2 ст. л. масла в глубокой сковороде на среднем огне до светло-коричневого цвета, 10 мин. Добавьте в сковороду муку, слегка обжарьте все вместе, 2–3 мин.
3. Влейте в сковороду бульон и рассол, тщательно размешайте, доведите до кипения и готовьте 2–3 мин.
4. Огурцы очистите от кожицы, разрежьте пополам, удалите дряблую серединку. Мякоть очень мелко нарежьте. Рыбное филе нарежьте небольшими ломтиками, обжарьте в 1 ст. л. масла, 2–3 мин. Выньте филе из сковороды шумовкой, добавьте оставшееся масло и огурцы, обжарьте, 2–3 мин.
5. Уложите в глубокую сковороду слоями последовательно: капусту, рыбу, огурцы, капусту. Залейте загущенным бульоном и поставьте в разогретую до 180–200 °С духовку примерно на 30 мин. Если солянка сверху начнет подгорать, накройте ее листом фольги.

5


Совет гастронома
Солянку можно украсить сверху солеными грибочками, маринованными вишнями, оливками, каперсами или кусочками лимона. Если вы готовите солянку из свежей капусты, можете подкислить ее дополнительно лимонным соком.



Солянка грибная Грибная солянка – блюдо постное, но вкусное и сытное. Для его приготовления нам потребуются соленые грибы – лучше, если это будут белые или желтые грузди. Подойдут и горькушки, волнушки, рыжики, соленые боровики. Как и в рецепте московской солянки на сковороде (см. стр. 154), готовое блюдо будет сочным, но без излишков бульона в нижнем слое.

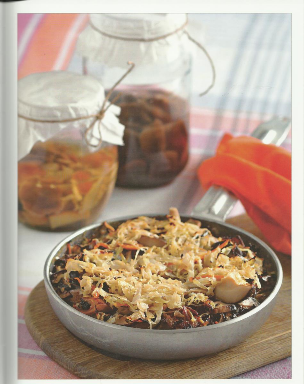
2 стакана соленых грибов
500 г свежей или квашеной капусты
2 средние луковицы
примерно 1/2 стакана рассола от капусты или воды
2 ст. л. муки
4 ст. л. постного масла

4–6 порций
Подготовка: 40 мин.
Приготовление: 30 мин.

1. Лук тонко нарежьте. Грибы слегка промойте холодной водой, отожмите и нарежьте соломкой. В большой сковороде разогрейте масло, положите лук и грибы, обжарьте на среднем огне, 5–7 мин. Подсыпьте муку и еще немного обжарьте, помешивая лопаткой, 2–3 мин.
2. Капусту тонко нашинкуйте, положите в чистую сковороду, влейте немного холодной воды, поставьте на небольшой огонь, готовьте, помешивая, до мягкости, 15–20 мин. Откиньте капусту на сито и отожмите.
3. Уложите в глубокую сковородку слоями последовательно: половину капусты, грибы, оставшуюся капусту. Подлейте рассол или воду.
4. Поставьте сковороду в разогретую до 180 °С духовку примерно на 30 мин.

3

Совет гастронома
Летом грибную солянку можно приготовить и из свежих жареных грибов. В этом случае солянка потребует дополнительного подкисления рассолом или лимонным соком.



12. Похлебки

В 1759 году Александр Петрович Сумароков написал известную статью «Об истреблении чужих слов из русского языка». В этой статье и было впервые высказано опасение, что пришедшее из Европы слово «суп» заменило древнее русское «похлебка». И недоуменные замечания Сумарокова – из разряда не только лингвистических, но и кулинарных, потому что технологии приготовления французских супов от русских похлебок отличаются очень существенно.

В «Новейшей и полной поваренной книге» Николая Яценкова, которая вышла в 1790 году, еще ни разу не встречается слово «суп», зато есть отдельная большая глава «Похлебки». А вот в большинстве русских кулинарных книг XIX века – в том числе у Елены Молоховец – уже одни «супы». Владимир Даль противопоставляет похлебку щам, солянкам и борщам, но в отдельных статьях сам же называет все эти блюда похлебками.

Думается, и сейчас можно утверждать, что в соответствии с традициями русского стола похлебкой может называться любое блюдо, в котором большую часть составляет жидкость – мясной, рыбный, грибной или овощной отвар, квас, молоко.

Сюда же относятся и холодные похлебки, на квасной основе – окрошки и ботвиньи.

Другое дело, что окрошки, щи, уха, рассольники, борщи и солянки – блюда, имеющие не только собственные наименования, но и веками устоявшиеся правила приготовления и подачи, – заслуживают отдельного подробного рассказа. И вы найдете его в других главах нашей книги.

Здесь же есть рецепты похлебок, которые наиболее распространены в русской кухне. Что-то из этого и сейчас готовится в наших семьях, но чаще всего, конечно, называется супом.

В этой же главе – два рецепта похлебок с лапшой. О самой русской лапше и ее приготовлении в домашних условиях более подробно рассказано в главе о блюдах из муки. И если само слово «лапша в русском языке – заимствование, хотя и очень древнее, то подобные похлебки с тестяными изделиями в России известны давно.

Когда-то комочки пресного теста в похлебках – аналог европейских клецок – были вполне привычны для русского стола. В Вятской губернии такие клецки назывались токмачами, в других местах – толчениками, колобками, ближе к западным окраинам – ушками.

Для нынешних городских хозяев более привычны, конечно, первые блюда с лапшой. Вариантов таких блюд множество, но мы предлагаем вам те рецепты, которые не только характерны для национальной кухни, но и очень вкусны.





Гороховая похлебка

Горох – один из самых традиционных русских продуктов. Давайте приготовим скоромную похлебку из сушеного гороха – сытную и вкусную. Какой горох брать для нее, цельный или колотый – не так важно. Главное, чтобы он был чистым, гладким и без червоточин. Колотый быстрее разваривается, только и всего.

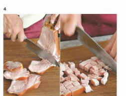
Начинайте готовить за 12 ч до подачи

0,5 кг ветчины (лучше домашней – с косточкой)
1 стакан сухого гороха
1 средняя репка
1 средняя морковка
1 средняя луковица
1 средний корень петрушки или сельдерея
семена тмина
соль
укроп для подачи

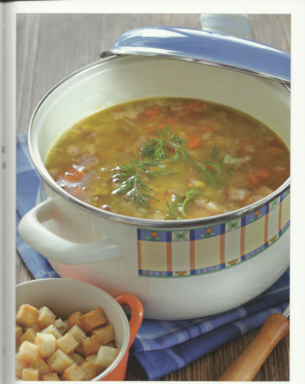
6–8 порций
Подготовка: 8 ч
Приготовление: 2,5–3 ч

1. Горох при необходимости переберите, промойте и замочите в холодной воде на 8 ч. Вода должна покрывать горох все время замачивания. Затем откиньте на сито.
2. Репу, морковь, лук и корень петрушки (сельдерея) нарежьте некрупными ломтиками. Сложите набухший горох, ветчину и ломтики овощей и кореньев в кастрюлю с толстым дном, залейте 6 тарелками холодной воды – используя те, в которых вы будете подавать суп, – и доведите до кипения.
3. Снимите пену, уменьшите огонь и варите при небольшом кипении 2,5–3 ч. За 30 мин. до готовности посолите и добавьте по вкусу растертый в ступке тмин.
4. Перед подачей выньте ветчину из кастрюли, нарежьте небольшими кусками и верните обратно. Посыпьте похлебку измельченным укропом и подавайте.

4



Совет гастронома
Такую похлебку можно подать и с сухариками – пшеничными или ржаными. Отличная похлебка получается и из сухих русских бобов. В магазине они не продаются, но если у вас в огороде есть грядка с бобами – их можно высушить и использовать в течение всей зимы.



Лапша грибная Грибную лапшу можно приготовить как из свежих грибов, так и из сухих. Самая вкусная получается из ароматных сухих боровиков. Зимой такое блюдо напомнит вам о теплом грибном лете.

Начинайте готовить за 3–4 ч до подачи

60 г сушеных грибов
домашняя лапша, приготовленная из 200 г муки (см. стр. 54)
1 средняя луковица
1 средняя морковка
1 стебель лука-порея (белая часть)
1 средний корень петрушки или сельдерея
2 ст. л. постного или сливочного масла
соль, молотый черный перец
укроп и петрушка для подачи

4–6 порций
Подготовка: 2–3 ч
Приготовление: 45 мин.

1. Залейте грибы 1,5 л холодной воды, оставьте на 2–3 ч. Затем грибы выньте из настоя, промойте от песка, настой процедите через полотняную салфетку или несколько слоев марли.
2. Порей разрежьте пополам и промойте от песка. Остальные овощи очистите и при желании разрежьте пополам. Влейте настой в кастрюлю, положите грибы, лук, порей, морковь и корень петрушки или сельдерея. Доведите до кипения и варите на небольшом огне 30 мин. Грибы выньте, нарежьте тонкими полосками.
3. Лапшу отварите до готовности в небольшой части получившегося бульона вместе с грибами, 3–4 мин., откиньте все на сито (отвар не понадобится).
4. Оставшуюся большую часть бульона доведите до кипения и добавьте в него лапшу и грибы, приправьте солью и перцем. Перед подачей добавьте постное или сливочное масло и посыпьте измельченной зеленью.

Совет гастронома
Сушить грибы лучше всего при температуре от 35 до 60 °С – на ниточках или в сетке. При более высокой температуре изменятся к худшему их вкус и цвет, при более низкой грибы и вовсе могут испортиться.



Похлебка из свежих грибов

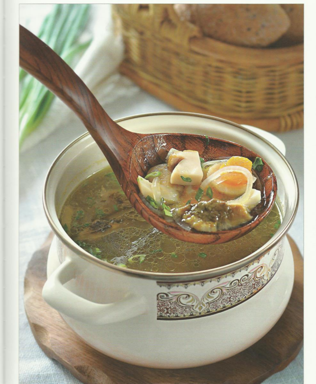
Щедрый подарок русского леса – корзина свежих грибов. В грибной год умелым хозяевам их хватит на все виды заготовок, будет что на зиму и посушить, и засолить. Еще и на пироги с грибами останется, да и на жаркое. А уж без такой похлебки в грибную пору никак обойтись нельзя – ведь вкус и аромат сушеных грибов это одно, а свежих – совсем другое. Можно сварить ее из одних боровиков, а можно использовать несколько видов в одной похлебке: подберезовики, подосиновики, лисички, маслята. Главное, чтобы грибы были свежими и чистыми.

1 кг свежих лесных грибов
1 средняя морковка
1 средняя луковица
1 средний корень петрушки
3 ст. л. сливочного или постного масла
зеленый лук
соль

4–6 порций
Подготовка: 30 мин.
Приготовление: 40 мин.

1. Грибы тщательно почистите, промойте и слегка отожмите, нарежьте не слишком крупно. Лук нарежьте тонкими полукольцами, морковь и петрушку – кружками.
2. Нарезанные грибы сложите в кастрюлю, добавьте лук, морковь и петрушку. Залейте холодной водой – 5 тарелок, используя те, в которых вы будете подавать суп, – и сразу же добавьте немного соли.
3. Доведите до кипения, снимите пену и варите на небольшом огне 40 мин.
4. Зеленый лук мелко нарежьте. Готовую похлебку досолите по вкусу, сдобрите маслом и посыпьте зеленым луком.

Совет гастронома
В грибную похлебку можно для сытности добавить крупы – рисовой, перловой или пшенной, картофель, лапшу.



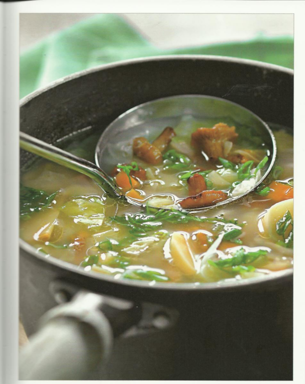
Похлебка из соленых грибов Зимой – кроме всеми любимых супов и щей с сухими грибами – можно приготовить вот такую постную похлебку из грибов соленых. В вологодских и новгородских деревнях такие похлебки популярны и поныне. Лучшие грибы в похлебке – соленые грузди. Но любые другие тоже подойдут. Лишь бы были они по-настоящему солеными, а не уксусно-маринованными.

1 стакан соленых грибов
четверть небольшого кочана капусты
1 средняя репка
1 средняя морковка
1 средний корень петрушки
1 ст. л. пшеничной муки
1 небольшая луковица для подачи

4–6 порций
Подготовка: 20 мин.
Приготовление: 25–30 мин.

1. Мелко нарежьте грибы, репу, морковь и капусту.
2. Все ингредиенты положите в кастрюлю, залейте 4 тарелками холодной воды – используя те, в которых вы будете подавать суп, – доведите до кипения и варите до полного размягчения репы и капусты, 25–30 мин.
3. Поджарьте на сухой сковороде муку до светло-коричневого цвета, добавьте несколько ложек бульона, тщательно размешайте, чтобы не было комков, и влейте в похлебку. Еще раз тщательно перемешайте и прогрейте до кипения.
4. Пока похлебка варится, мелко нарежьте лук. Подайте горячую похлебку, посыпав луком.

Совет гастронома
Соленые грибы для похлебки можно при желании промыть холодной водой. В этом случае похлебка получится менее кислой и острой.



Похлебка из репы

Что может быть проще пареной репы? В самом деле – взял репку, завернул в фольгу, влив внутрь пару ложек воды, да и запек в духовке. Вот из такой пареной репы, только приготовленной не в фольге, а в «вольном духу», готовили наши прабабушки похлебки, пекли с ней пироги и томили каши. Да и так ели, намяв в миске с конопляным или льняным маслом. Очень жаль, что репа так стремительно уходит из современной русской кухни. Попробуйте репяную похлебку, не пожалеете.

1 кг говяжьей грудинки
2 небольшие репки
1 небольшой корень петрушки
1 стебель лука-порея (белая часть)
1 средняя морковка
2 ст. л. сливочного масла
соль
укроп и петрушка для подачи

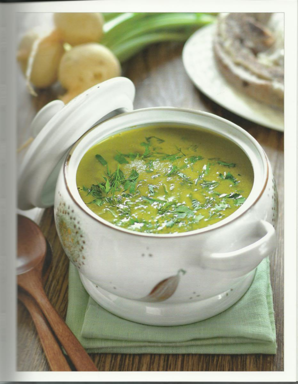
4–6 порций
Подготовка: 2 ч 10 мин.
Приготовление: 20–30 мин.

1. Грудинку залейте примерно 2,5 л холодной воды, на небольшом огне доведите до кипения, снимите пену и варите на минимальном огне, пока мясо не станет очень мягким, 1,5–2 ч. Грудинку выньте, нарежьте кусками размером примерно с грецкий орех. Бульон процедите.
2. Порей разрежьте вдоль пополам и промойте от песка. Очищенную репу, петрушку и морковь (целыми или нарезанными крупными кусками) сложите в чугунок, или глубокую жаропрочную кастрюлю, или форму с крышкой, добавьте масло и 1 стакан кипящей воды. Закройте крышкой и поставьте в разогретую до 160–180 °С духовку.
3. Как только овощи размягчатся – примерно через 40 мин., выньте чугунок из духовки, а все содержимое протрите через сито.
4. Протертые овощи вновь сложите в чугунок, залейте 2 л горячего бульона, посолите и верните в духовку еще на 20–30 мин. Перед подачей посыпьте измельченной зеленью и положите в каждую тарелку несколько кусочков мяса.

2



Совет гастронома
Таким же образом готовится похлебка и из брюквы.



Лапша утиная Эта вкуснейшая лапша может подаваться как праздничное блюдо и требует определенной последовательности в подаче. Вместо утки вы можете взять половину гуся, куропатку или целого тетерева.

1 потрошеная утка весом около 2 кг
домашняя лапша, приготовленная из 200 г муки (см. стр. 54)
1 средняя морковка
1 средняя репка
2 средние луковицы
1 средний корень петрушки или сельдерея
соль

4–6 порций
Подготовка: 40 мин.
Приготовление: 1–1,5 ч

1. Удалите у утки подкожный жир около гузки и шеи. Наколите утиную кожу вилкой по всей поверхности. Положите утку грудкой вверх на решетку, установленную на противне, и поставьте в разогретую до 180–190 °С духовку. Зажарьте до подрумянивания и вытопки большей части жира, примерно 30 мин.
2. Слейте жир (он здесь не понадобится), утку разделите на 8–10 частей. Сложите куски утки в кастрюлю, добавьте целые морковь, лук, репу и корень петрушки (сельдерея). Влейте 6 тарелок холодной воды – используя те, в которых вы будете подавать суп, – доведите до кипения и варите, снимая с поверхности жир и пену, 1–1,5 ч.
3. В отдельной кастрюле в большом количестве кипящей воды отварите лапшу до готовности, 3–4 мин., откиньте на дуршлаг.
4. Выньте из кастрюли коренья и утку, бульон процедите. В супницу налейте горячий бульон, на отдельную тарелку выложите лапшу и утку. Уже на столе выложите в тарелки лапшу, разложите по куску утки и долейте бульоном.

2

Совет гастронома
На утином или гусином жире, вытопленном при жарке птицы, можно приготовить великолепную тушеную квашеную капусту, а также использовать его при приготовлении рассольника (см. стр. 148).



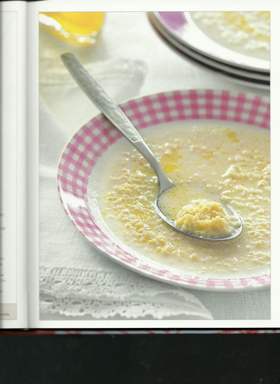
Молочная похлебка с пшеном Молочная похлебка – нехитрая еда, приготовленная на скорую руку. Она в отличие от каш не требует обязательного долгого томления. Но если случится оставить горшок с молочной похлебкой в печи или в духовке при температуре 80–90 °C – через несколько часов молоко приобретет вкус и аромат топленого. А сама похлебка в этом случае станет намного вкусней и ароматней.

4 стакана молока
1/2 стакана пшена
4 ст. л. сливочного масла
соль

4 порции
Подготовка: 25 мин.
Приготовление: 20 мин.

1. Пшено очень тщательно промойте – до прозрачности стекающей воды, залейте 1 стаканом холодной воды, доведите до кипения и на среднем огне отварите до полуготовности, примерно 20 мин.
2. В чистый сотейник влейте молоко, доведите до кипения. Залейте кипящим молоком пшено, доведите до кипения, посолите по вкусу и варите до готовности (пшено должно немного развариться), примерно 20 мин.
3. Перед подачей сдобрите молочную похлебку маслом. Подавайте горячей.

Совет гастронома
К молочной похлебке можно приготовить сухари из пшеничного или ржаного хлеба.



13. Рыбное



Рыбные блюда – украшение нашей национальной кулинарии. Почти все европейские путешественники, посетившие Россию в XVII–XIX веках, отмечали невиданное количество и разнообразие вылавливаемой в стране рыбы. Во многих губерниях рыба стоила дешевле хлеба. На нижней Волге рыбу продавали стогами, в Сибири в неурожай сушеную черную икру добавляли в хлеб как доступный заменитель ржаной муки.

В «Домострое» из многочисленных заготовок упомянуто более дюжины способов засола рыбы: живопросольная, косячная, вислая, ветряная, бочечная.

Лучшая рыба в России – красная. В соответствии с русской кулинарной терминологией к красной рыбе относятся только пять видов: белуга, стерлядь, севрюга, осетр и шип. Поэтому называть красной рыбой лосося, семгу или горбушу – грубая поварская ошибка. Если уж совсем вам не удержаться – назовите лососевых «рыбой с мясом красного цвета», так будет во всех отношениях правильнее.

Еще одно заблуждение последних лет – называть семгой любого лосося, в том числе и выращенного искусственно где-нибудь в европейских садках. Семга – беломорский подвид атлантического лосося. Во все времена на всех русских кухнях только лосось, выловленный из нескольких рек бассейна Белого моря в России, назывался семгой. Она считалась лучшей рыбой из всех лососей. Теша из семги идет в солянки, начинки для пирогов, припек к блинам.

Еще один абсолютно русский рыбный продукт – снеток. С точки зрения биолога, снеток – всего лишь карликовая форма обыкновенной корюшки. С точки зрения русской кухарки – один из базовых продуктов нашей кухни. Общая добыча снетка в России в конце XIX века составляла два миллиона пудов. Основная часть добывалась в Чудском и Псковском озерах, в Ильмене, Ладоге и Белозере. Только на Псковском озере было 83 специализированных завода по сушке снетка, который поставлялся в Лондон и Париж. Из снетка варят щи и похлебки, запекают его в пирогах.

Но все-таки самая лучшая рыба – свежевыловленная. Самое простое блюдо из свежей рыбы – уха. Уха не всегда была исключительно рыбным блюдом, в древнерусских источниках есть упоминание ухи самого разного приготовления: куриной, мясной, сливовой. Владимир Даль в своем словаре пишет: «уха, ушица – мясной и вообще всякий навар, похлебка, горячее, мясное или рыбное; ныне: рыбий навар, похлебка из рыбы».

Для ухи годятся далеко не все виды рыб, не стоит варить уху из рыбы со слишком сильным запахом тины или имеющей выраженную горечь (красноперка, уклейка, горчак, сопа). Самой знаменитой ухой стала стерляжья, которую всегда варили на бульоне из ершей. Уха из одних стерлядей – чересчур приторная, у нее нет выраженного аромата.

Из свежей и малосольной рыбы в традиционной русской кухне готовят солянки, рассольники, кальи, ботвиньи, тельное, пекут с ней самые различные пироги – от северорусских рыбников до кулебяк и расстегаев.



Уха Можно до бесконечности спорить о том, что же такое правильная уха. О том, надо ли лить в нее водку, сотерн или шабли, можно ли добавлять картофель, помидоры и крупу... У каждого свое представление о правильности, да и вообще, еще двести лет назад сочетание слов «куриная уха» никого бы не удивило. Но одно правило остается неизменным. Если уха все-таки из рыбы – рыба должна быть свежайшей. А если рыба только что из реки, а котелок наш висит на берегу над костром – никакие добавки точно не понадобятся. Достаточно чистой воды, рыбы, соли и луковицы. Ну а если вам неймется – плесните стопку водки, ладно уж. Не повредит.

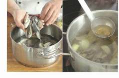
2 кг рыбной мелочи (ерши, пескари, окуньки)
1 кг свежей крупной речной рыбы (налим, судак, сиг, стерлядь)
1 средняя луковица
черный перец горошком
соль

6 порций
Подготовка: 1 ч 20 мин.
Приготовление: 20 мин.

1. Рыбную мелочь промойте, при желании выпотрошите (но не чистите), уложите в большую кастрюлю, добавьте целую очищенную луковицу и залейте 5 тарелками холодной воды – используя те, в которых вы будете подавать суп. Поставьте кастрюлю на средний огонь.
2. Доведите до кипения и снимите с огня, отставьте на край плиты на 10–15 мин. Затем снова доведите до кипения и отставьте на край плиты. Все это время аккуратно снимайте пену.
3. Доведите до кипения в третий раз, снимите с огня, отставьте на 20 мин. Затем процедите бульон в чистую кастрюлю.
4. Крупную рыбу почистите, нарежьте большими кусками, положите в готовый бульон. Добавьте черный перец горошком, на среднем огне доведите до кипения, снимите пену, посолите по вкусу. Уменьшите огонь и варите до готовности рыбы, примерно 10 мин.

1 2





Совет гастронома
Уху можно готовить и из свежей морской рыбы. Чрезвычайно вкусная уха, например, получается из немороженой трески.



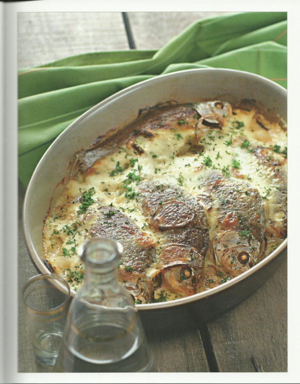
Караси в сметане Это блюдо, несмотря на его простоту и незамысловатость, – украшение русского рыбного стола. Карась – не самая утонченная в гастрономическом смысле рыба. Но такое приготовление позволяет выявить все его лучшие вкусовые качества. Такие караси хороши и горячими, и холодными. Несколько часов в холодильнике – и подлива загустеет в желе-дрожалку, получится этакое заливное с привкусом топленой сметаны.

1 кг целых карасей
1 стакан сметаны жирностью 20%
1 стакан молока или сливок по вкусу
1 средняя луковица
4–5 ст. л. топленого масла
соль, молотый черный перец
небольшой пучок укропа для подачи, по желанию

4 порции
Подготовка: 30–40 мин.
Приготовление: 20 мин.

1. Карасей почистите и выпотрошите, тщательно промойте и обсушите. Обмажьте их со всех сторон маслом, посолите и поперчите. Нарежьте лук тонкими кольцами.
2. В латку, чугунок или сотейник уложите подготовленную рыбу и лук. Поставьте, не закрывая крышкой, в разогретую до 180 °С духовку до подрумянивания, примерно на 15 мин.
3. Смешайте сметану с молоком или сливками, посолите, залейте этой смесью карасей и верните в духовку до загустения подливы, примерно на 20 мин.
4. Подавайте карасей, при желании посыпав измельченным укропом.

Совет гастронома
Вместо карасей можно использовать линя, окуней, щуку.
Как и к любым подобным рыбным блюдам, к карасям в сметане очень уместен свежий хрен.



Разварная осетрина Часто нынешние хозяйки, купив за немалые деньги живого осетра или любую другую красную рыбу, не знают, как с ней обращаться. В результате из драгоценного продукта получается порой заурядная, а то и попросту невкусная еда. Чтобы этого не случилось, надо знать несколько простых правил. Не стоит мучить осетра или стерлядь долгими отвариваниями или жареньем в масле под панировкой. Для свежей лучшей рыбы самым лучшим способом приготовления будет простое недолгое отваривание. Вот такое, например.

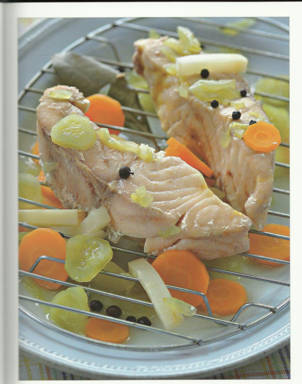
2 кг осетрины (1 «звено» крупного осетра или целый молодой осетр)
1 средняя морковка
1 средний корень петрушки
1 средний корень сельдерея
2 крепких средних соленых огурца
1 ч. л. душистого перца горошком
1 лавровый лист
соль, молотый черный перец

6–8 порций
Подготовка: 30 мин.
Приготовление: 1 ч 30 мин.

1. Звено осетрины промойте, очистите от сгустков крови, отрежьте твердые наросты на спине – «жучки». Если осетр целый, после удаления спинных «жучков» через разрез около хвоста удалите спинную «струну» – визигу (она здесь не понадобится). Промойте рыбу и обсушите.
2. Огурцы очистите от кожицы, разрежьте пополам, удалите дряблую серединку. Мякоть мелко нарежьте.
3. Рыбу, огурцы, очищенную морковь, сельдерей, корень петрушки (коренья можно разрезать пополам) и пряности (душистый перец и лавровый лист) уложите в подходящую по размеру посуду с плотно закрывающейся крышкой и с толстым дном. Влейте холодную воду так, чтобы рыба была закрыта до половины. Закройте крышкой и доведите на среднем огне до кипения.
4. Уменьшите огонь до слабого и варите, не снимая крышку, около 30 мин. Затем снимите с огня (крышку не открывайте!) и оставьте примерно на 1 ч.
5. Готовую осетрину выложите на блюдо, нарежьте на порционные куски. В качестве украшения и дополнительного гарнира к разварной осетрине подойдут овощи, нарезанные кружками и сваренные вместе с рыбой.



Совет гастронома
Соленые огурцы отлично сочетаются с речной рыбой, приготовленной большими кусками, – разварной или запеченной. Мороженая красная рыба – деньги на ветер. Покупайте ее только живой или свежей, охлажденной.



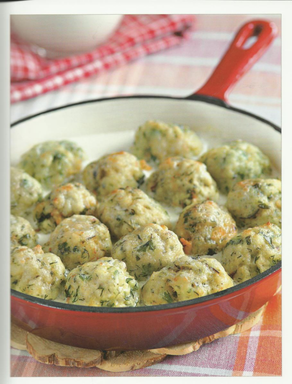
Тельное, жаренное в сметане Такое тельное прекрасно сочетается с отварной картошкой или картофельным пюре, рисом или овощным салатом. К нему хорошо бы подать свежеприготовленный хрен или взвар с хреном. Отлично подойдут также и взвар из соленых огурцов, ломтик квашеного лимона.

1 кг филе нежирной рыбы (окунь, судак, треска)
1 средняя луковица
1 яйцо
2 маленьких пучка зелени по вкусу
3 ст. л. постного или топленого масла
соль, молотый черный перец
в скоромном варианте – 1 стакан сметаны для подачи

4–6 порций
Подготовка: 20–30 мин.
Приготовление: 25–30 мин.

1. Рыбное филе мелко порубите ножом вместе с луковицей. Зелень измельчите.
2. Смешайте получившийся фарш со слегка взбитым яйцом и зеленью, посолите и поперчите по вкусу.
3. Смачивая руки в теплой воде, слепите из фарша колобки величиной с абрикос. В большой сковороде разогрейте на сильном огне масло, положите колобки и обжарьте их со всех сторон до румяной корочки, примерно 10 мин.
4. В скоромном варианте такое тельное можно залить сметаной и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10–15 мин.

Совет гастронома
Шарики тельного, приготовленного таким образом, можно положить и в рыбную солянку (см. стр. 150).



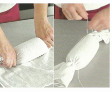
Тельное с солеными огурцами Рыбное тельное в самых разных вариантах приготовления когда-то было привычным блюдом для русских людей всех сословий. Очищенное от костей мясо рыбы отваривалось, жарилось или запекалось. Делали и пироги с тельным, блины-трубицы с начинкой из тельного, солянки. Вот как Владимир Даль описывает русский обед: «...горячее (щи с кашей), холодное (студень, залитое), тельное (рыбное), пирог...» Давайте посмотрим, как можно приготовить очень вкусное блюдо из филе свежей речной рыбы.

1 кг филе нежирной рыбы (окунь, судак, треска)
1 средняя луковица
1 яйцо
2 ст. л. постного или топленого масла
1 стакан огуречного рассола
1 средний корень петрушки
соль, молотый черный перец
2 крепких средних соленых огурца, небольшой пучок укропа и хрен для подачи

4–6 порций
Подготовка: 40 мин.
Приготовление: 45–50 мин.

1. Рыбное филе мелко порубите ножом и перемешайте со слегка взбитым яйцом.
2. Лук мелко нарежьте, в сковороде разогрейте масло, положите лук, обжарьте на среднем огне, 10 мин., затем снимите с огня и слегка остудите. Смешайте лук с рыбным фаршем, посолите и поперчите по вкусу.
3. Фарш плотно уложите в полотняную салфетку, сложите ее «колбаской», перевяжите оба открытых конца шпагатом.
4. Уложите фарш в салфетке в кастрюлю или продолговатую латку, влейте рассол и долейте холодной водой так, чтобы она только покрывала верхний край «колбаски». Положите в кастрюлю корень петрушки, закройте крышкой. Поставьте тельное на небольшой огонь, доведите до кипения и готовьте 45–50 мин.
5. Для подачи огурцы нарежьте тонкими кружками, укроп измельчите. Выньте готовое тельное из кастрюли, развяжите салфетку, выложите тельное на блюдо, обложите солеными огурцами и посыпьте укропом. Отдельно подайте хрен.

3



Совет гастронома
Из уваренного бульона с рассолом можно приготовить взвар к тельному, загустив его обжаренной с маслом мукой и добавив по вкусу сметаны, хрена, пряных трав.



Лещ в ржаном тесте Такой лещ – вовсе не пирог-рыбник. Тесто здесь играет роль панировки, которая придает рыбе неповторимый хлебный аромат и не позволяет вытечь и испариться рыбному соку. Лещ – рыба костистая, для ухи он не очень пригоден. А вот запеченный в собственном соку, вместе с зеленым луком и ржаной корочкой, – обладает великолепным вкусом. Особенно если это объевшийся, жирный осенний лещ.

1 лещ весом 1,5–2 кг
1 стакан ржаной муки
средний или большой пучок зеленого лука
1/3 стакана постного масла
соль, молотый черный перец

4–6 порций
Подготовка: 20–30 мин.
Приготовление: 30–40 мин.

1. Леща почистите и выпотрошите, удалите жабры, рыбу промойте и обсушите. Лук мелко нарежьте.
2. Примерно из равного объема теплой воды и просеянной муки с добавлением постного масла замесите полужидкое тесто.
3. Леща натрите изнутри и снаружи солью и перцем. Положите внутрь зеленый лук и обмажьте со всех сторон тестом.
4. Положите рыбу на противень и поставьте его в разогретую до 160–180 °С духовку. Запекайте до готовности, 30–40 мин.

Совет гастронома
Вместо леща вы можете сделать в ржаном тесте сига, линя, сазана. Таким образом можно приготовить рыбу и на открытом воздухе, на гриле. В таком случае особенно следите за тем, чтобы хлебная корка не сгорела, жар должен быть умеренным.



14. Мясное

Мясной стол – самобытная и очень интересная часть традиционной русской культуры. Почему-то наших современников удивляет, что самым любимым мясом в средневековой России была баранина. Подавалась на столы русских людей во все времена и говядина, конечно. Реже – свинина. А вот телятина никогда не употреблялась в пищу. То, что польские интервенты ели в кремлевских палатах телятину, послужило одной из причин скорого краха всего нашествия. Иван Грозный в гневном припадке приказал убить вологодских зодчих из-за того, что они, проголодавшись, съели теленка. Нельзя было в России есть телятину, не христианское это дело.

Очень много съедалось дичи – чаще всего тетеревов, рябчиков, куропаток, оленины, сохатины. А вот зайцев не ели до самого церковного раскола, считалась зайчатина мясом нечистым. Зато гусей на осенних перелетах ловили сетями в таком количестве, что на всю зиму запасались гусиными полотками – полутушками, засоленными или копчеными. Но лучшим мясом все равно считалась баранина.

Скотину резали чаще всего два раза в год – на Рождество и на Пасху. Готовили парадные, праздничные блюда – молочного поросенка, бараний бок, няню, свиную голову, буженину, гуся с капустой или яблоками. Почти все голье, потроха, в нашей кухне шло в дело – печенку жарили на сковородах, из почек варили рассольники и солянки, кишки и желудок набивали рубленым мясом, мозгами или кашей. Легкое и рубцы, порубленные в фарш и обжаренные с луком, – отличная начинка для пряженых пирожков.

Само мясо готовилось впрок самыми разными способами. Древние русские названия мясных заготовок говорят сами за себя: свежее мясо – свежина; соленое в бочках – солонина. Мясо просоленное и копченое, выдержанное, старое, то есть ветхое – ветчина. Свежина – она, конечно, всего лучше. Из свежины можно приготовить щи с разварным мясом, нарубить битков, сварить его в квасе. Но и из солонины щи получатся очень вкусными, хотя и совсем другими. Да и ветчина с косточкой – отличная основа для скоромных щей.

Для мяса и птицы в русской кухне существует множество самых разных подлив, взваров, рассолов. К жирному мясу, к утке или гусю прекрасно подходят кислые взвары – брусничный, клюквенный, щавельный. К жареному поросенку, буженине, жареной на сковороде свинине – тертый хрен со сметаной. К говядине – рассол, сваренный из соленых огурцов с луком, загущенный мукой и сдобренный чесноком с перцем.

Мясо в русской кухне готовится не только целым куском. Множество наших национальных блюд – из рубленого мяса. Это сальник, няня, некоторые виды солянок. То, что сейчас неправильно называется котлетами (ибо котлета – côtelette по-французски – должна быть на косточке) – на самом деле битое мясо, битки. Битки в русской кулинарной традиции чаще всего обжариваются, заливаются сметаной и запекаются в латке.





Студень Знаете, чем отличается студень от холодца? Если бы эта книга была про украинскую кухню, на этом месте стоял бы рецепт прекрасного холодца из поросенка. Но мы с вами говорим о кухне русской – поэтому вашему вниманию предлагается не менее прекрасный студень из говядины. Студень – блюдо непростое. Оно требует серьезного подхода, внимания и аккуратности. Если вы готовите студень более или менее часто – запаситесь специальными формами для его застывания. Они могут быть как большими, на 2–3 л бульона, так и порционными – на 200–300 мл.

Начинайте готовить за 10–13 ч до подачи

2 говяжьих путовых сустава (задние голяшки)
1–1,5 кг говядины (подбедерок, лопатка)
1 средняя морковка
2 средние луковицы
1 средний корень петрушки
4–5 зубчиков чеснока
1 лавровый лист
черный перец горошком
соль
хрен или горчица для подачи

10–12 порций
Подготовка: 7–9 ч
Приготовление: 3–4 ч

1. Путовые суставы (голяшки) тщательно выскоблите и промойте. Положите в большую кастрюлю, залейте 5 л холодной воды, на небольшом огне доведите до кипения. Огонь убавьте до минимума и варите при очень тихом кипении 3–4 ч. Все время варки необходимо тщательно снимать с бульона пену и жир.
2. Положите в бульон оставшуюся говядину, морковь, лук и корень петрушки. Варите, не давая бульону бурно кипеть, еще 3–4 ч. За время приготовления вода должна выпариться приблизительно наполовину.
3. За полчаса до готовности посолите бульон и положите лавровый лист и перец горошком.
4. Измельчите чеснок. Готовый бульон процедите. Мясо снимите с костей, измельчите и выложите в глубокое блюдо или другую посуду, в которой студень будет застывать. Добавьте измельченный чеснок и залейте бульоном.
5. Дайте студню застыть в холодном месте, минимум 3–4 ч. Подавайте с хреном или горчицей.

4



Совет гастронома
Если бульон во время варки будет бурно кипеть, студень получится мутным и некрасивым. Если вы видите, что бульон, несмотря на минимальный огонь, собирается забурлить, влейте немного ледяной воды.



Буженина Буженина – это самый простой и скорый способ приготовления свиного окорока. Можно, конечно, окорок засолить, закоптить, превратить в ветчину. Но на праздничный стол вполне подойдет и окорок запеченный. Главное условие – мясо не должно быть пересушено. Для этого за ним надо следить, не допуская испарения мясного сока. Но и недожарить свинину нельзя! Поэтому стряпухи издавна пользовались специальной толстой иглой, которой удобно прокалывать мясо, чтобы посмотреть, какой сок из него вытекает – прозрачный или все еще розовый. А кто посовременнее – покупает себе мясной термометр. Буженину можно приготовить не только запеченной, но и вареной. Для этого окорок обвязывают шпагатом, помещают в кастрюлю с бульоном так, чтобы он покрывал мясо и варят до готовности с пряностями и кореньями.

Начинайте готовить за 4,5–5 ч до подачи

свиной окорок одним куском с кожей (весом 2,5–3 кг)
1 большая головка чеснока
семена тмина
1 лавровый лист
черный перец горошком
крупная соль

8–10 порций
Подготовка: 40 мин.
Приготовление: 3–3,5 ч

1. Окорок поскоблите, при необходимости промойте и обсушите. Очень острым тонким ножом срежьте кожу и часть подкожного жира. Подморозьте отрезанный жир и нарежьте его длинными брусочками.
2. Чеснок очистите. Если зубчики крупные, нарежьте их вдоль пополам или брусочками. Если мелкие – оставьте целыми. Тонким ножом делайте в мясе проколы глубиной 2–3 см. Не вынимая нож, поворачивайте его в мясе на 90° и в образовавшееся отверстие вкладывайте кусочек жира и зубчик или брусочек чеснока.
3. Положите черный перец, лавровый лист, семена тмина и соль по вкусу в ступку, растолките в порошок. Получившимся порошком натрите мясо со всех сторон.
4. Положите буженину в открытую латку или на противень, поставьте в разогретую до 180 °C духовку на 2,5–3 ч. В процессе жарки окорок необходимо через каждые 15–20 мин. поливать вытопленным жиром. При необходимости – если окорок начнет подгорать сверху – накройте его листом фольги.
5. Буженина готова, когда после прокола толстой иглой на 3–4 см выделяется не розовая жидкость, а полностью прозрачная. Перед подачей дайте буженине постоять под листом фольги не меньше 20 мин.

Совет гастронома
Обычно рассчитать время жаренья свинины в духовке можно так: по 20 мин. на каждые 500 г мяса плюс 20–25 мин. на весь кусок. То есть окорок весом 3 кг будет готов через 3 ч 20 мин. (3000 г : 500 г = 6 х 20 мин. = 180 мин. + 20 мин. = 200 мин.)

Сальник Первый дошедший до нас рецепт этого блюда дан в известном памятнике отечественной культуры – «Домострое». Бараний сальник можно заказать у мясника. Блюдо это достаточно жирное, есть его нужно только горячим. Сальник непременно требует в качестве гарнира гречневой каши, а также горчицы или хрена.

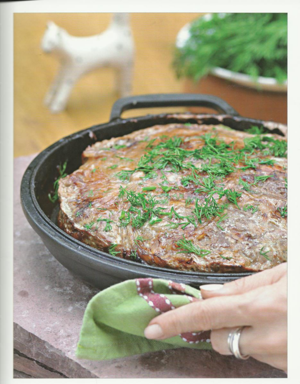
1 сальник (жировая сетка) от среднего барана
500 г бараньей печенки
600–700 г мякоти баранины
2 яйца
2 средние луковицы
2 ст. л. топленого масла
черный перец
1 лавровый лист
соль
рассыпчатая гречневая каша для подачи (см. стр. 38)

6–8 порций
Подготовка: 30 мин.
Приготовление: 1,5–2 ч

1. Бараний сальник промойте, обсушите, выложите им изнутри латку или керамический горшок. У печенки удалите пленки и протоки.
2. Лук, мясо и печенку порубите довольно мелко тесаком или тяжелым ножом, все вместе. Перемешайте получившийся фарш с яйцом.
3. Выложите фарш в сальник. Краями сальника накройте фарш сверху, закройте посуду крышкой и поставьте в разогретую до 180–200 °С духовку на 1,5–2 ч.
4. Подавайте сальник очень горячим, с горячей рассыпчатой гречневой кашей.

1

Совет гастронома
Еще одно название сальника, под которым, возможно, он известен у вас на рынке мясникам, – жировая сетка. Если вы любите острое – добавьте в сальник по собственному вкусу острого красного перца. Вместо бараньего сальника можно взять телячий.

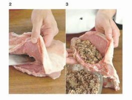


Бараний бок с кашей Помните «Мертвые души», обед у Собакевича? Бараний бок, которым потчевали Чичикова, – это реберная часть барана, фаршированная гречневой кашей. Блюдо это очень вкусное и, конечно, необычайно сытное. Барашка стоит выбрать молодого, не слишком жирного, но с достаточной прослойкой мяса на ребрах – никак не меньше сантиметра толщиной. Жаренный целиком в духовке или печи бараний бок с кашей, да еще и красиво поданный, не стыдно поставить и на самый праздничный стол. А рядом – блюдо с соленьями и моченьями – огурцами, капустой, яблоками и брусникой.

передняя реберная часть среднего барана с целыми ребрами
2 стакана гречневой крупы (ядрица)
2 средние луковицы
3 ст. л. топленого масла
соль

6–8 порций
Подготовка: 40 мин.
Приготовление: в зависимости от веса мяса (см. совет)

1. Сварите гречневую кашу (см. стр. 38). Лук тонко нарежьте. В разогретом масле на среднем огне обжарьте лук до золотистого цвета, 10 мин. Перемешайте жареный лук с готовой кашей и посолите по вкусу.
2. Бараний бок промойте, удалите пленки. Параллельно ребрам прорежьте во всю их длину кармашек. Натрите мясо со всех сторон солью.
3. В кармашек положите кашу, не забивая его плотно. Выложите фаршированный бок на противень, под него по бокам уложите остатки каши.
4. Поставьте противень в разогретую до 160–180 °С духовку и жарьте до готовности, поливая вытопившимся жиром.



Совет гастронома
Фаршированный бараний бок жарится исходя из такой формулы: по 20 мин. на каждые 500 г мяса плюс 15 мин. на весь кусок. То есть если бараний бок без каши весил 2,5 кг, то он будет готов через 1 ч 55 мин. (2500 г : 500 г = 5 x 20 мин. = 100 мин. + 15 мин. = 115 мин.).



15. Квасное

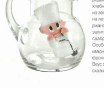
Первое упоминание кваса в древнерусской литературе относится к X веку. В «Повести временных лет» (1096 г.) говорится о квасе и меде в «бчелках», то есть в бочках. Именно бочками, «засеченными во льду», ставили квас во времена написания «Домостроя» – в этой книге дается несколько рекомендаций по приготовлению и хранению кваса и кислых щей.

Видов русского кваса немыслимое количество: красный, белый, яблочный, ягодный, грушевый, березовый, мятный – вот только малая часть из тех, что описаны в русской поварской литературе. Кислые щи – тоже квас. Но они настолько отличаются по сложности своего состава от повседневного русского кваса, что гордо носят собственное имя. Не имеющее, кстати, ничего общего с капустными щами.

Особый квас – березовый, или березовица. Готовится он раз в году – весной, но стоит того, чтобы отправиться в эту пору в березовую рощу. Аккуратно подсеченный ствол березы, сток и прикрепленная к стволу банка – таким нехитрым способом собирали березовый сок наши предки, так же собираем его и мы. Березовицу не надо подквашивать специальной закваской, достаточно положить в банку с соком несколько немытых изюмин. Через несколько дней сок закиснет, но окончательная готовность наступит только после дозревания его под плотной крышкой в холодильнике.

Некогда запасы березовицы у бережливого хозяина исчислялись бочками, это очень легкое, кисловатое, отлично утоляющее жажду питье. Да и другого кваса, а также и кислых щей в русском погребе всегда было в достатке. Ведь квас – основа целого ряда традиционных русских кушаний – «квасного», приготовленного на основе кваса. Это и окрошки, и тюри с квасом, и ботвиньи. А еще с квасом готовят тепенину, замешивая его с овсяным толокном. Толокно очень хорошо сочетается с кисловатым хлебным напитком, его даже нагревать не надо, тепенина вкусна и холодной.

Обычное блюдо в пост – редька в квасу. Готовится оно просто и скоро – редька крошится ножом мелко-намелко, подсаливается и заливается хлебным квасом. Таким же образом готовятся и тюри. Тюри можно делать из зеленого и репчатого лука, укропа, чеснока – всего, что только есть на летней грядке. В тюри в обязательном порядке кладут кусочки свежего ржаного хлеба. Накрошить мелко хлеб и зелень – «натюрить», посолить, залить квасом – бесхитростное, но вкусное кушанье готово. Иногда тюрю сдабривают растительным маслом.



Особое блюдо – ботвинья. Ботвинья всегда «богаче», дороже прочего квасного. Для ботвиньи нужна хорошая рыба, раки, колотый лед. В русско-французских ресторанах XIX века в ботвинью даже добавляли шампанское. Вкус это не улучшало, но на подаваемом в конце обеда счете, несомненно, сказывалось.



Кислые щи «День Чичикова, кажется, был заключен порцией холодной телятины, бутылкою кислых щей и крепким сном во всю насосную завертку». Помните это? Как вы, верно, удивились, прочитав впервые про бутылку кислых щей... Кислыми щами вплоть до конца XIX века называлась разновидность кваса, шипучий солодовый напиток, а вовсе не щи из квашеной капусты. Кислые щи – обязательный компонент ботвиньи. А в «Домострое» упоминается другое рыбное блюдо: гольцы в кислых щах. В кислых щах отмачивали и даже отваривали лесную дичь, добавляли их в рассол при мочении яблок и ягод. Они, конечно, похожи на квас. Но все-таки это иной напиток.

Начинайте готовить за 9–12 дней до подачи

1 стакан молотого ржаного солода
1 стакан молотого ячменного солода
1/2 стакана гречневой муки
1/2 стакана пшеничной муки
1 ч. л. готовой дрожжевой закваски (см. стр. 84 или совет на стр. 202)
8–10 изюмин
3 л колодезной, родниковой или бутилированной воды

3 л
Подготовка: 2–3 дня
Приготовление: 7–9 дней

1. Солод и муку заварите 1 л кипящей колодезной, родниковой или бутилированной воды, тщательно вымешайте, переложите получившееся сусло в глиняную или чугунную посуду и тщательно размешайте.
2. Когда сусло остынет до температуры 37–38 °С, добавьте закваску, перемешайте. Накройте и оставьте при комнатной температуре на 24 ч.
3. Через сутки добавьте оставшуюся воду (холодную), оставьте еще на 24–48 ч, в зависимости от интенсивности брожения.
4. Когда кислые щи достигнут необходимой кислоты (пробуйте их время от времени), их нужно процедить в бутыли, аккуратно слив с осадка. Добавьте в каждую бутыль по несколько изюмин, плотно закупорьте бутыли и поставьте в холодильник. Окончательно дозревание произойдет через 7–9 дней.

Совет гастронома
Хороший солод должен быть свежим или уж по крайней мере свежесмолотым. Полежавшее несколько месяцев солодовое сырье много теряет в качестве.



Красный квас При всем разнообразии видов русских квасов ржаной солодовый следует считать самым традиционным. Красным он называется из-за того, что отличается от прочих солодовых квасов характерным красноватым оттенком. Для того чтобы он стал таким, сырье для изготовления кваса еще до сбраживания подвергается тепловой обработке. Такой обработкой может быть либо обжаривание солода, либо томление сусла – процессы, приводящие к частичной карамелизации углеводов. Красный квас – питьевой. Он великолепно утоляет жажду, но для окрошек и тюрь следует применять белый квас (см. стр. 204).

Начинайте готовить за 4–6 дней до подачи

1 стакан молотого ржаного солода
1 стакан ржаной муки
1 ч. л. готовой дрожжевой закваски (см. стр. 84 или совет)
горсть сухой мяты
8–10 изюмин
3 л колодезной, родниковой или бутилированной воды

примерно 3 л
Подготовка: 2–3 дня
Приготовление: 2–3 дня

1. Солод и муку заварите 1 л кипящей колодезной, родниковой или бутилированной воды, тщательно вымешайте, переложите получившееся сусло в глиняную или чугунную посуду и плотно закройте крышкой. Поставьте в разогретую до 100–120 °С духовку на 5–6 ч.
2. Готовое сусло остудите до 40 °С, долейте 1 л колодезной, родниковой или бутилированной воды той же температуры и заквасьте готовой закваской. Оставьте на 24 ч. Брожение должно начаться через 3–5 ч.
3. Через сутки долейте оставшуюся воду (холодную). Заварите мяту 1 стаканом кипятка, дайте настояться 15–20 мин. Добавьте в квас немытый изюм и мяту вместе с настоем. Оставьте еще на 24–48 ч, в зависимости от интенсивности брожения.
4. Когда квас достигнет необходимой кислоты (пробуйте его время от времени), процедите его в бутыли, аккуратно слив с осадка. Плотно закупорьте бутыли и поставьте в холодильник. Окончательное дозревание произойдет через 2–3 дня. Оставшийся осадок используйте для закваски следующей порции кваса.

Совет гастронома
Если готовой закваски у вас нет, ее можно приготовить, заквасив 5 граммами свежих дрожжей стакан жидкого теста (как для блинов) и выдержав при комнатной температуре несколько часов. Такую закваску можно держать в холодильнике 1–2 недели. Для выдерживания сусла можно с успехом применить медленноварку, тогда срок выдерживания лучше увеличить до 10 ч.



Белый квас Белый квас ставится для приготовления летних холодных похлебок. Но как ежедневное питье он тоже вполне годен. Отличный белый квас получается при разных соотношениях солода и муки. Приведенный рецепт – лишь один из десятков схожих. Гречневая мука в сусле придает квасу замечательную нотку. Вместо нее можно использовать и такой малоизвестный ныне продукт, как гречневый солод.

Начинайте готовить за 4–6 дней до подачи

1 стакан молотого неферментарованного ржаного солода
1/2 стакана гречневой или пшеничной муки
1 ч. л. готовой дрожжевой закваски (см. стр. 84 или совет на стр. 202)
8–10 изюмин
3 л колодезной, родниковой или бутилированной воды

примерно 3 л
Подготовка: 2–3 дня
Приготовление: 2–3 дня

1. Солод и муку заварите 1 л кипящей колодезной, родниковой или бутилированной воды, тщательно вымешайте, переложите получившееся сусло в глиняную или чугунную посуду и тщательно размешайте.
2. Когда сусло остынет до температуры 37–38 °C, добавьте закваску и немытый изюм. Накройте и оставьте при комнатной температуре на 24 ч. Брожение должно начаться через 3–5 ч.
3. Через сутки добавьте оставшуюся воду (холодную), оставьте еще на 24–48 ч, в зависимости от интенсивности брожения.
4. Когда квас достигнет необходимой кислоты (пробуйте его время от времени), его нужно процедить в бутыли, аккуратно слив с осадка. Плотно закупорьте бутыли и поставьте в холодильник. Окончательно дозревание произойдет через 2–3 дня.

Совет гастронома
Оставшийся осадок используйте для закваски следующей порции кваса.



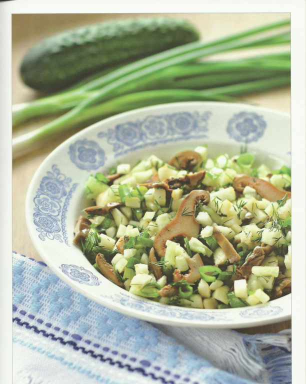
Окрошка постная Как только наступает летняя жара, мы переходим на холодные похлебки. Из них самой главной и любимой в России всегда была окрошка. Но привычная нам скоромная окрошка, со сметаной, яйцами и мясом, не подходит православному человеку во время летних постов – Успенского и Петрова. Поэтому в постные дни на стол ставится вот такая, постная окрошка. Этот рецепт содержит и грибы, и огурцы, и моченое яблоко. Но если чего-то у вас под рукой нет – не беда. Постная окрошка из одних огурцов или яблока, да с луком и укропом, – тоже очень вкусная.

1,5 л белого кваса (см. стр. 204)
100 г соленых рыжиков или груздей
3 средних свежих или малосольных огурца
1 среднее моченое яблоко
небольшой пучок зеленого лука
небольшой пучок укропа
хрен или горчица для подачи, по желанию

6–8 порций
Подготовка: 25 мин.
Приготовление: 5 мин.

1. Грибы тщательно промойте холодной водой, отожмите и мелко нарежьте.
2. Огурцы очистите от кожицы, мелко нарежьте вместе с зеленым луком и укропом. Слегка посолите и разотрите деревянной толкушкой.
3. Яблоко очистите от кожуры и сердцевины, мякоть нарежьте мелкими кубиками.
4. Все ингредиенты разложите по тарелкам и залейте холодным квасом.

Совет гастронома
При желании можете развести небольшим количеством кваса хрен или горчицу и по вкусу заправить этой смесью окрошку. Окрошка будет еще вкуснее, если добавить в квас огуречного рассола. В летнюю жару уместно будет поставить на стол блюдце с колотым льдом – желающие могут добавлять его себе в тарелку.



Окрошка мясная сборная И все-таки самая вкусная окрошка – мясная сборная. Мясо, ветчина, дичь для нее подбираются так, чтобы на их кусочках не оставалось никаких жилок и косточек. Все должно быть нежным по консистенции и абсолютно свежим. Квас нужен белый. Если есть необходимость – разбавьте его красным квасом или наоборот – кислыми щами. На стол вместе с окрошкой подайте и свежеиспеченный ржаной хлеб. Чем свежее, тем лучше. Совсем хорошо, если вы его сами час назад вынули из печи, и буханка или коврига еще теплая.

1,5 л белого кваса (см. стр. 204)
100 г филе куриной грудки
100 г готового говяжьего языка
100 г ветчины
3 яйца
3 небольших огурца
небольшой пучок зеленого лука
небольшой пучок укропа
горчица или хрен
соль
сметана для подачи, по желанию

6–8 порций
Подготовка: 45 мин.
Приготовление: 5 мин.

1. Куриное филе положите в сотейник, залейте небольшим количеством подсоленной кипящей воды, доведите до кипения и готовьте на слабом огне 10 мин. Снимите с огня и полностью остудите в бульоне, примерно 30 мин.
2. Остывшее куриное филе, ветчину и язык нарежьте мелкими кубиками.
3. Огурцы очистите от кожуры и мелко нарежьте вместе с луком и укропом. Слегка посолите и разотрите деревянной толкушкой.
4. Яйца сварите вкрутую, 10 мин. Растрескайте яйца ложкой и остудите под струей холодной воды. Очистите яйца, желток протрите через сито и разотрите с горчицей или хреном по вкусу.
5. Все подготовленные продукты разложите по тарелкам и залейте холодным квасом. Отдельно, для желающих, поставьте на стол холодную сметану.

Совет гастронома
Окрошку не готовят впрок. Все компоненты лучше собирать непосредственно перед подачей. И не забудьте поставить на стол свежетертый хрен и горчицу, дабы каждому можно было регулировать остроту окрошки на свой вкус.



Ботвинья Ботвинья всегда готовится с рыбой. И рыба должна быть не первая попавшаяся, а только самая лучшая – малосольная или отварная. Если есть живые раки – их нужно отварить и добавить в ботвинью очищенные раковые шейки. Никакого отвара ботвы в русской окрошке быть не должно. Ботва используется только в виде пюре, а жидкую часть блюда составляют квас и кислые щи. Подбор квасной основы для ботвиньи – дело ответственное. Квас или кислые щи должны быть в меру кислыми и густыми.

1,5 л белого кваса или кислых щей (см. стр. 204 или 200)
500–600 г отварной или малосольной лососины (форель, семга, осетрина, сиг)
400–500 г листовой зелени (щавель, шпинат, свекольная ботва, сныть, крапива)
2–3 небольших огурца
небольшой пучок зеленого лука
небольшой пучок укропа
соль
колотый лед

6–8 порций
Подготовка: 50 мин.
Приготовление: 5 мин.

1. Всю листовую зелень (щавель, шпинат, свекольная ботва, сныть, крапива) тщательно промойте, сложите в кастрюлю, добавив холодной воды вровень с листьями. Доведите до кипения и варите на слабом огне 30 мин., время от времени легко прижимая зелень. Откиньте отваренные листья на сито, протрите и остудите.
2. Огурцы очистите от кожуры и мелко нарежьте вместе с луком и укропом. Слегка посолите и разотрите деревянной толкушкой.
3. Протертую ботву разбавьте холодным квасом или кислыми щами, добавьте растертые огурцы с зеленью.
4. Положите в ботвинью лед и подавайте с выложенной на тарелку рыбой, нарезанной тонкими ломтиками. Не забудьте поставить на стол блюдце со льдом – каждый обедающий будет самостоятельно докладывать его себе в тарелку.

1

2

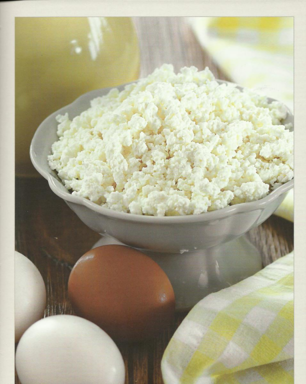




16. Молочное

Наши национальные молочные продукты – сметана, творог, топленое молоко, простокваша, русское (топленое) масло, варенец.
Самое простое в изготовлении – простокваша.
Простоквашу не надо специально готовить, достаточно взять свежее молоко и поставить его в теплое место. Если торопитесь – можно разболтать в молоке ложку свежей сметаны.
Ошибочная рекомендация, которая часто встречается в современных кулинарных журналах, – про заквашивание простокваши йогуртовой закваской. Йогурт, простокваша, кефир, ацидофилин – совершенно разные продукты, для их приготовления используются отличные друг от друга бактериальные культуры, стало быть, и закваски применяются разные.
И уж совсем нелепо звучит совет заквашивать простоквашу хлебной коркой. Тем не менее именно такое приходилось читать в кулинарных сборниках и на интернет-сайтах.
Через сутки простокваша будет готова. А если постоит чуть побольше – сгусток сам отскочит от сыворотки, из этого сгустка можно приготовить вкусный и нежный творог.
Простокваша – не просто освежающее, вкусное и сытное питье. Простокваша используется при замесе пресного теста для калиток и пирожков, блинов и оладий.
Деребка, или потепуха, – простокваша с гречневой мукой, такое нехитрое блюдо в деревенском быту было привычно и любимо.
Простокваша, приготовленная из топленого молока, называется варенец. Варенец готовят и из топленых сливок. В старинной поваренной книге такой сливочный варенец рекомендовали есть с крошкой из ржаных сухарей.
Творог, масло, сливки, сметану хранят в погребах и подполах, оборудованных специальным местом – ледником. Даже во время строгого летнего Успенского поста молочные продукты складывают на ледник, и они не успевают испортиться.
Такие молочные припасы называют молочным скопом: «Добрая хозяйка всякие скопы в урочное время впрок запасает».
Еще один исконно русский молочный продукт – сметана. Сметана – это сквашенные сливки. С чем только не едят сметану в России! С блинами, оладьями, сырниками. Запекают в ней грибы, потрошки, карасей, готовят сметанную подливу с хреном к жареному поросенку, подбеливают сметаной щи и похлебки.
И молоком тоже подбеливают, размешав в ней ложку поджаренной муки. Такая подбелка называлась в некоторых губерниях вологой.





Молоко топленое Топленое молоко – традиционный русский продукт. Его с большим удовольствием пили взрослые и дети, заквашивали в варенец, варили на топленом молоке кашу-топленицу. На основе топленого молока готовится знаменитая гурьевская каша (см. стр. 48). Самое главное условие получения отличного результата – свежее и качественное молоко. К сожалению, далеко не все магазинное молоко для этого годится.

Начинайте готовить за 8–12 ч до подачи

2 л свежего или нестерилизованного молока

около 1,8 л
Подготовка: 4–6 ч
Приготовление: 4–6 ч

1. Молоко налейте в огнеупорный глиняный или чугунный эмалированный горшок, доведите до кипения на плите и поставьте в печь или разогретую до 120–160 °С духовку. Томите до появления коричневой пенки, 1–1,5 ч.
2. Образовавшуюся пенку прижмите ложкой ко дну горшка. Таким образом за время топления приталливается 2–3 пенки.
3. Выньте горшок из печи, закрыв крышкой, держите при температуре 70–90 °С (такую температуру можно поддерживать, перелив молоко в термос) 4–6 ч.

Совет гастронома
Если такое молоко остудить до 40 °С и заквасить большой ложкой хорошей свежей или нестерилизованной сметаны, через несколько часов у вас получится вкуснейший густой варенец.
Попробуйте сварить на домашнем топленом молоке манную, рисовую или пшенную кашу – обеспечите себе превосходный завтрак.



Творог домашний Удивительно, но тот творог, который мы с вами знаем и любим с самого раннего детства, в большинстве других стран мало кому знаком. Хотя, казалось бы, чего проще: заквасил молоко, выждал, покуда сгусток отскочит, откинул его и дал стечь сыворотке. Нынешние городские хозяйки тоже зачастую с этим несложным процессом не знакомы. И переживают по поводу того, что даже на рынке нынче пытаются подсунуть нечто, вовсе на творог не похожее. А свой творог – всегда хорош. Если, конечно, молоко для него куплено настоящее, без добавок и лишних обработок.

Начинайте готовить за 2–2,5 дня до подачи

3 л свежего или нестерилизованного молока
1 ст. л. свежей или нестерилизованной сметаны

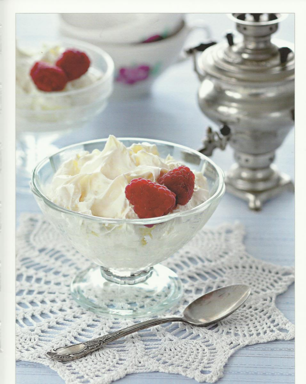
примерно 500 г
Подготовка: 1–2 дня
Приготовление: 10–13 ч

1. Молоко подогрейте до 40 °С и разведите в нем сметану. Посуду с молоком поставьте в теплое место для скисания.
2. Простоквашу можно считать готовой, когда прозрачная сыворотка частично отделится от сгустка, через 24–36 ч.
3. Осторожно вылейте простоквашу в дуршлаг, выстланный 2–3 слоями марли. Через 8–10 ч, когда сыворотка достаточно стечет, накройте получившийся творог блюдцем, установив на нем небольшой (300–500 г) гнет. Оставьте на 2–3 ч.

3



Совет гастронома
Можно вместо гнета для стекания излишков сыворотки подвесить творог прямо в марле, сделав из нее мешочек – связав над творогом свисающие концы.
Можно приготовить творог и из снятого, обезжиренного молока. Получится обезжиренный творог, который можно использовать как начинку для пирогов, а также для запеканок.
Сыворотка используется в дальнейшем как основа для дрожжевой опары, на ней можно замешивать тесто для блинов и оладий, варить кашу.



Сырники Сырниками в России назывались не только всем известные творожные лепешки, но и большие, во всю сковороду, творожные запеканки. А еще – пироги с творогом. И мастера-сыровары. Фамилия нашего автора – Сырников – как раз от таких мастеров и происходит. Творог для сырников лучше еще раз отжать, избавившись от излишков сыворотки. А если он крупинками – хорошо бы еще и через сито протереть. Такие сырники можно не только жарить, но и выпекать в русской печи, в этом случае они получатся пышными и румяными.

500 г домашнего (см. стр. 216) или рыночного творога
2 яйца
4 ст. л. муки плюс еще для присыпки
3 ст. л. сахара
1/3 ч. л. соли
4 ст. л. топленого масла
сметана, варенье или мед для подачи

4–6 порций
Подготовка: 15–20 мин.
Приготовление: 15 мин.

1. Творог разотрите со слегка взбитыми яйцами, с сахаром, солью и просеянной мукой до полной однородности.
2. Смачивая руки в горячей воде, слепите из получившейся массы небольшие круглые сырники диаметром примерно 10 см и толщиной примерно 2 см. Готовые сырники выкладывайте на припыленную мукой рабочую поверхность.
3. В большой сковороде разогрейте масло. На среднем огне обжарьте сырники с двух сторон до румяной корочки, по 5–6 мин. с каждой стороны.
4. Подавайте сырники теплыми или остывшими со сметаной, с вареньем или медом.

Совет гастронома
Готовые сырники можно сложить в керамическую миску или форму для запекания, залить сметаной и подержать в разогретой до 140–160 °С духовке 15–20 мин.



Пасха вареная В Великий пост православным людям нельзя молочное. Поэтому к Пасхе в русских домах всегда накапливались сливки, сметана, творог и яйца. Ведь еще Пушкин писал, что в России отсутствие в крестьянском хозяйстве коровы – признак ужасающей бедности. К празднику все это может пригодиться – для куличей, пасхальных баб и творожных пасочек. На главный христианский праздник никаких припасов не жалко. Пасхи варят загодя и выкладывают их в специальные формы. Хорошая форма – деревянная. Пластмассовая – похуже, но тоже в дело годится.

Начинайте готовить за 2 дня до подачи

1 кг домашнего (см. стр. 216) или рыночного творога
6–8 желтков
200 г сладкосливочного масла
300 г сметаны жирностью не меньше 30%
200 г сахара
2/3 стакана светлого изюма
цукаты из цитрусовых или ягод
цедра 1 лимона
1 стручок ванили

8–10 порций
Подготовка: 7–9 ч
Приготовление: 31–41 ч

1. Творог выложите в дуршлаг, выстланный 2–3 слоями марли. Накройте марлей, сверху установите блюдце, на него – гнет весом 1/2–1 кг. Оставьте на 6–8 ч, все излишки сыворотки должны стечь. Творог протрите через частое сито, чтобы в пасхе не образовывались комки.
2. Желтки протрите через сито, чтобы избавиться от пленок и узелков. Изюм промойте и обсушите, цукаты и цедру измельчите. Масло размягчите.
3. Все ингредиенты для пасхи, кроме изюма и цукатов, положите в кастрюлю. Стручок ванили разрежьте вдоль пополам, кончиком ножа выскребите семена, добавьте к массе в кастрюле (сам стручок не понадобится). Установите кастрюлю на водяную баню в большую кастрюлю со слабо кипящей водой. Варите пасху, непрерывно и тщательно растирая массу деревянной ложкой. Время варки – не меньше 1 ч. За 10–15 мин. до окончания положите изюм и цукаты. Готовая пасха может казаться жидкой, но позже она загустеет.
4. Поместите пасху в выложенную слоем марли форму, сверху установите небольшой (400–500 г) гнет. Поставьте в холодное место на 30–40 ч. Перед подачей переверните форму, снимите ее, затем аккуратно удалите марлю. Вкус пасхи ощущается лучше, если подавать ее не сразу из холодильника, а комнатной температуры.

4

Совет гастронома
Деревянную форму для пасхи можно приобрести в церковных лавках. Перед применением ее следует сложить в кастрюлю в разобранном виде, залить кипятком и держать в нем до остывания. А затем ополоснуть водой и обсушить. Если у вас нет формы, ничего страшного. Массу для пасхи можно выложить в небольшие высокие миски, выстелив их предварительно 7–8 слоями марли – чтобы она впитала лишнюю жидкость.



Пасха сырая В отличие от вареных сырые пасхи требуют большой тщательности при смешивании ингредиентов и особой последовательности действий. Сырые пасхи быстрее портятся и закисают, поэтому в них лучше не добавлять изюм и другие сухофрукты, разве что вы планируете съесть пасху в течение первых двух дней. Как и в случае с вареными пасочками, все продукты должны быть наилучшего качества и самыми свежими.

Начинайте готовить за 1 день до подачи

1 кг жирного домашнего (см. стр. 216) или рыночного творога
100 г сладкосливочного масла жирностью не меньше 82%
200 мл сливок жирностью 35%
200 г сахарной пудры
2 желтка
горсть цукатов из цитрусовых или ягод
50–70 мл коньяка
1 ч. л. ванильного сахара

8–10 порций
Подготовка: 1–2 ч
Приготовление: 24 ч

1. Цукаты нарежьте небольшими кусочками, положите в небольшую посудину и залейте коньяком. Закройте и оставьте на 1–2 ч.
2. Творог протрите через частое сито, чтобы в пасхе в дальнейшем не образовывались комки. Желтки тоже протрите через сито, чтобы избавиться от пленок и узелков.
3. Масло размягчите. Желтки разотрите с сахарной пудрой до полной однородности. Смешайте творог с размягченным маслом, затем с желтками с сахаром, каждый раз растирая до однородности.
4. Сливки взбейте в стойкую пену. Добавьте в пасху цукаты (если коньяк, в котором они замачивались, не впитался целиком, его остатки не понадобятся) и ванильный сахар. Затем небольшими порциями добавьте в пасху взбитые сливки, аккуратно перемешивая массу деревянной лопаткой сверху вниз.
5. Поместите пасху в выложенную слоем марли форму, сверху установите небольшой (400–500 г) гнет. Поставьте в холодное место на 24 ч.

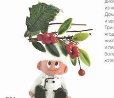
Совет гастронома
Если в сырую пасху вместе с желтками влить 100 г растопленного шоколада хорошего качества (от 60% какао) – получится превосходная шоколадная пасочка. Цукаты для сырых пасх лучше всего брать из корок цитрусовых. Очень красиво выглядит пасочка с засахаренными вишенками.



17. Ягодное

Первый сахарный завод, работающий на привозном сырье, появился в России в 1719 году. Нельзя сказать, что до Петровской эпохи русские совершенно не знали сахара, его ввозили в страну и за несколько веков до того. Но все-таки сахар был редок и дорог и доступен только верхушке общества. Зато в России было много меда. Во времена Ярослава Мудрого в бесчисленных лесах было столько бортей, что пришлось специально устанавливать правила медосбора – каждый хозяин имел свой участок под занятие пчеловодством. На меду варят варенье, замешивают пряничное тесто, ставят хмельные напитки, готовят особые сладости – мазюни. Многие традиционные блюда из круп и фруктов подслащиваются сытой – водным раствором меда. Для приготовления сыты мед разводят в воде и варят, снимая полностью всю накипь. Этот процесс очень важен. Дело в том, что в накипи содержится растворенный воск, который при употреблении внутрь в больших количествах вреден. Излюбленным русским напитком веками был слабоалкогольный ставленый мед – употреблялся он по праздникам в немалых дозах.

Ставленый мед – та же сыта, но сброженная и сдобренная вкусовыми добавками – хмелем, ягодами. Медовые напитки были столь важным для русских людей всех сословий, что на территории московского Кремля находился специальный Сытный двор, где сыта и меды варились в огромных количествах. Напитки из меда, приготовленные путем брожения, называются именно ставленым медом или просто медом. И если на этикетке новомодного напитка «Медовуха» написано, что он имеет многовековую историю и приготовлен «на основе рецептов старинных русских медовух», – такой рекламе не стоит верить. Слово «медовуха» во времена Владимира Даля, к примеру, имело только одно значение – так называлась болезнь пчел. В России всегда любили сладкое. В городах и селах в наше время, как и в старину, варят варенье. И будут варить всегда, эта традиция неизменна и в сытые времена, и в скудные. Русский лес дает возможность заготовить на зиму несколько видов варенья из лесной и болотной ягоды – брусники, черники, малины, морошки, клюквы, ежевики, земляники, голубики, княженики, костяники. Голландский путешественник XVIII века Корнилий де Бруин, проезжая через Москву, подивился необычайному количеству диких ягод, которые свозились в столицу. Из ягод не только варят варенье, из них готовят и такие старинные русские угощения, как леваши и пастилу. Домашняя пастила, приготовленная из свежих ягод, без химических добавок и ароматизаторов, не идет ни в какое сравнение с покупной, фабричной. Три главных национальных русских напитка, приготовленных без брожения, – ягодный морс, сбитень и брусничная вода. Изначально брусничную воду никто специально не готовил, ее просто сливали из-под моченой брусники и пили. Но уже в XVIII веке появились рецепты особых напитков из брусники – более сложного приготовления. И они тоже назывались брусничной водой, хотя уступали по вкусу самой простой – из кадушки с моченой ягодой.





Пастила из брусники Пастилу можно готовить из самых разнообразных ягод и фруктов: смородины, крыжовника, вишни, рябины, слив, клюквы. Очень вкусной получается пастила из брусники. В ней достаточно пектина для того, чтобы пастила сохраняла форму без дополнительных добавок.

Начинайте готовить за 14–15 ч до подачи

4 стакана брусники
1 стакан сахара

8–10 порций
Подготовка: 2–3 ч
Приготовление: около 12 ч

1. Бруснику выложите в эмалированный или керамический горшок и держите в разогретой до 60–90 °С духовке до полного размягчения, 2–3 ч.
2. Распаренную таким образом бруснику протрите через сито. Ягодное пюре взбейте с сахаром до полного его растворения.
3. Выложите получившуюся массу в деревянные ящички или на противень, выстланный пергаментом. Слой должен быть не толще 3–4 мм (оставшуюся массу отложите). Поставьте противень в духовку, на этот раз при более низкой температуре – 40–60 °С – до подсыхания, на пару часов.
4. На подсохший слой выложите новый и снова подсушите. Всего слоев должно быть 3–5. Готовую пастилу нарежьте дольками и храните в сухом месте.

Совет гастронома
Если хотите, можете добавить в пастилу немного пряностей, например корицы или гвоздики. Но именно немного – чтобы в пастиле ощущался аромат самой брусники.



Леваши Подробный рецепт приготовления левашей есть даже в «Домострое». Когда-то это был один из самых любимых и распространенных способов заготовки на зиму лесных ягод. Ведь для их приготовления вовсе не обязателен сахар, леваши катали и на патоке, и на меду, а то и вовсе из одних ягод. Существовали специальные левашные доски, наподобие пряничных. В этом рецепте обойдемся без досок, он адаптирован под условия современной кухни. Из левашей зимой пекли очень вкусные пирожки – левашники (см. стр. 106).

Начинайте готовить за 16–30 ч до подачи

3 кг ягод (малина, земляника, черника, смородина)
1 стакан сахара

500–700 г
Подготовка: 4–5 ч
Приготовление: 12–24 ч

1. Ягоды переберите, при необходимости промойте и обсушите; сложите в чугунный или керамический горшок, добавьте 1 стакан холодной воды и томите под крышкой в печи или разогретой до 80–120 °С духовке до полного размягчения, 3–4 ч.
2. Томленые ягоды разомните деревянной толкушкой и горячими протрите через сито.
3. Получившееся пюре смешайте с сахаром и подогревайте на очень маленьком огне, постоянно помешивая, до загустения, 30–40 мин.
4. Когда пюре загустеет, выложите его на листы пергамента и разровняйте слоем толщиной 1/2 см. Поместите листы с пюре в разогретую до 50–60 °С духовку до полного высыхания, на 12–24 ч.

Совет гастронома
Готовые леваши скатайте в рулоны и храните в сухом месте. Если вы боитесь, что леваши недостаточно высохли и могут при хранении слипнуться, сворачивайте их в рулоны вместе с пергаментом.



Пастила яблочная Само слово «пастила» – не русского происхождения. Оно произошло от латинского pastillus, что переводится как «лепешка». В России пастила известна очень давно, предположительно с XIV века. Конечно, русская пастила совершенно особая. Для ее приготовления использовали не только все достоинства русской печи, но привычные в России продукты – бруснику, клюкву, антоновские яблоки. Вариантов национальной пастилы известно множество. Самые знаменитые – коломенская, белевская и ржевская. Яблочная пастила из антоновки – самая лучшая. Именно этот уникальный русский сорт позволяет пастиле сохранять форму и свежесть, долгое время оставаясь нежной и изумительно вкусной.

Начинайте готовить за 14–16 ч до подачи

3 кг яблок сорта антоновка
2 стакана сахара

1,2–1,5 кг
Подготовка: 2–4 ч
Приготовление: 12 ч

1. Антоновку помойте, выложите на противень и запеките в печи или разогретой до 100–140 °С духовке до полного размягчения, 1–3 ч.
2. Выньте яблоки из духовки и аккуратно, чтобы не обжечься, горячими протрите через сито.
3. Добавьте в получившееся яблочное пюре сахар, переложите смесь в кастрюлю с толстым дном и варите при интенсивном помешивании на небольшом огне до загустения, 30–40 мин.
4. Загустевшее пюре взбивайте венчиком 15–20 мин. Разложите пюре на пергамент слоем толщиной 2–3 см.
5. Поместите листы с пюре в разогретую до 30–50 °С духовку до застывания, примерно на 12 ч. Готовую пастилу нарежьте пластинками шириной 2–3 см и храните в сухом месте.

Совет гастронома
Лучшее место для хранения пастилы – невысокие деревянные ящички. Дно ящиков выстилается пергаментом, такая же бумага разделяет и слои пастилы.



Варенье из яблок и брусники Этот способ варки варенья пригоден не только для брусники с яблоками. Здесь важна сама последовательность действий. Ведь из любых ягод и плодов мы хотим получить варенье самого лучшего качества – с прозрачным сиропом и целыми ягодками. А для этого русскими хозяйками давно освоены особые приемы – нехитрые и несложные, но весьма эффективные. Попробуйте этот способ, если еще не знакомы с ним. И сразу поймете все его преимущества.

Начинайте готовить за 7–8 ч до подачи

1 кг брусники
2–3 яблока сорта антоновка
1 кг сахара-рафинада
сок половины лимона

2 восьмисотграммовые банки
Подготовка: 1 ч
Приготовление: 6–7 ч

1. Сахар-рафинад положите в таз для варки варенья, смочите 1/2 стакана воды и доведите до кипения, размешивая. Как только сироп закипит, перестаньте мешать и варите, покачивая таз и не допуская карамелизации сахара. Варите сироп до пробы «толстой нитки» (см. совет), снимая с него пену.
2. Бруснику переберите, при необходимости промойте и обсушите. Антоновку очистите от кожуры и сердцевины, разрежьте каждое яблоко на 8 ломтиков и натрите со всех сторон лимонным соком.
3. Ягоды и ломтики яблок всыпьте в сироп, погружая их деревянной ложкой. Огонь при этом следует увеличить, чтобы варенье закипело как можно скорее.
4. Сразу после закипания снимите таз с плиты и оставьте до остывания, минимум на 2 ч. Остывшее варенье поставьте на огонь и еще раз доведите до кипения. Опять снимите с огня и остудите, минимум 2 ч.
5. Затем поставьте варенье на маленький огонь. Варите, постоянно снимая пенку и не допуская подгорания.
6. Как только капля сиропа перестанет растекаться по блюдечку, снимите таз с огня. Остудите варенье и разложите по стерилизованным банкам.

Совет гастронома
Проба «толстой нитки» означает, что когда вы опускаете в сироп ложку и поднимаете ее, сироп с ложки не льется, а стекает тягучей толстой струйкой. Пока варенье не остыло полностью – не закрывайте его крышкой. Скопившийся под крышкой конденсат может испортить все дело в самом скором времени.





Варенье малиновое на меду Варенье на меду – самый древний русский рецепт варенья. И самый простой. Это потом у нас появились патока и сахар – ну а в древности из всех способов сладких ягодных заготовок самым доступным был этот, медовый. Благо на Руси меда всегда было вдоволь. Теперь сахар, конечно, дешевле – но вы все же сварите хотя бы баночку медового варенья. Ведь таким же вкусным и ароматным, как в древности, оно быть не перестало.

Начинайте готовить за 4–7 ч до подачи

3 кг малины
2 кг светлого меда

примерно 4 литровые банки
Подготовка: 20 мин.
Приготовление: 3–6 ч

1. Мед выложите в таз для варки варенья и на очень маленьком огне доведите до кипения, постоянно помешивая и снимая пену. Снимите таз с огня.
2. Малину переберите и всыпьте в горячий мед, аккуратно приталкивая ягоды деревянной ложкой. Оставьте все вместе до полного остывания на 1–2 ч.
3. Дважды доводите остывшее варенье на очень небольшом огне до кипения, снимая всю пену. Каждый раз после закипания остужайте до комнатной температуры, по 1–2 ч.
4. Готовое варенье переложите в стерилизованные банки.

Совет гастронома
Мед для этого варенья выбирайте светлый, нейтральный на вкус, – цветочный или луговой. Иначе слишком активный аромат меда забьет нежный вкус малины. Опытная хозяйка всегда имеет в запасе бумажные этикетки на липучей основе. Каждая банка с вареньем должна иметь такую этикетку с указанием того, из чего и когда варенье сварено. Если не знаете этого правила – убедитесь, насколько оно облегчает жизнь.



Сбитень Сбитень готовится из меда или патоки, из которых варится так называемая сыта, а на ее основе – сам сбитень. Вариантов приготовления сбитня – великое множество, едва ли не каждый русский сбитенщик обладал собственными рецептами и хитростями. Но основной порядок приготовления – именно такой. Главное помнить, что предназначение сбитня – насытить тело и согреть душу в русские морозы или в холодную дождливую осень. В летнюю жару он вряд ли будет уместен.

1 стакан белого меда
6 стаканов колодезной, родниковой или бутилированной воды
2 ч. л. сухой мяты
1 см свежего корня имбиря
1 палочка корицы
3 бутона гвоздики

6–8 порций
Подготовка: 15 мин.
Приготовление: 15 мин.

1. Мед разведите в подогретой колодезной, родниковой или бутилированной воде. Поставьте на небольшой огонь, добавьте мяту, имбирь, корицу и гвоздику.
2. Доведите мед с пряностями до кипения, уменьшите огонь до минимального и варите, тщательно снимая пену, 15 мин.
3. Готовый сбитень процедите и подавайте горячим.

Совет гастронома
Если вы не профессиональный сбитенщик и сбитень варите не для продажи на Сенной площади или на Хитровском рынке, набор пряностей подбирайте по собственному вкусу. Никаких ограничений здесь быть не может. Сбитню можно придать согревающие свойства, добавив в него в конце варки стакан красного вина или влив в готовый напиток рюмку коньяка.



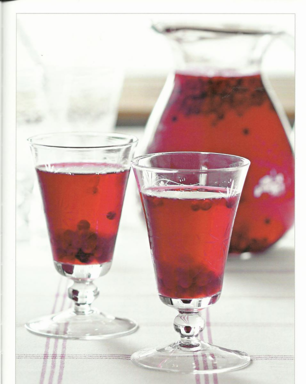
Морс ягодный Обстоятельный рецепт морса есть даже в «Домострое». В XVI–XVII веках его готовили так: «Ставить морс ягодный простой из каких-нибудь ягод, так положить ягоды в котел с водой, чтоб ягоды подняло водой и в котле не пригорело. Да варить ягоды в котле с водою хорошо, покамест ягоды не раскипятся, потом поставить на ночь, и как отстоится морс от гущи, то слить тот морс в бочки, в которых бы дрожжей не было». Вот и наш способ почти не отличается от домостроевского. Варить морс можно из клюквы, брусники, морошки, смородины, вишни.

1 кг ягод (красная или черная смородина, морошка, клюква, вишня)
2 л колодезной, родниковой или бутилированной воды
мед, сахар и свежие ягоды для подачи, по желанию

примерно 2,2 л
Подготовка: 25–30 мин.
Приготовление: 2 ч

1. Ягоды переберите, при необходимости промойте и сложите в эмалированную кастрюлю.
2. Залейте ягоды колодезной, родниковой или бутилированной водой, на небольшом огне доведите до кипения и варите, пока все без исключения ягоды не полопаются, примерно 15 мин. Снимите пену.
3. Кастрюлю закройте крышкой и оставьте до полного остывания морса, примерно на 2 ч.
4. Готовый морс слейте с ягод в предварительно ошпаренные крутым кипятком бутылки или банки, храните в холодильнике. Подавайте, при желании подсластите морс и добавив немного свежих ягод.

Совет гастронома
Морс, сваренный без сахара, стоит в холодильнике при 2–5 °C в плотно закрытых бутылках без всякого закисания целый месяц. Перед подачей разбавьте морс по вкусу водой и подсластите сахаром или медом.



Мед ставленый хмельной Это самый вкусный из всех русских ставленых напитков. И чем дольше он выдержан – тем вкуснее становится. Хмель придает меду аромат и приятную горчинку, которая при созревании становится менее резкой. Особое значение имеет вода. Для меда лучше брать воду не из водопровода и даже не родниковую, а очень чистую речную. Конечно, и из родниковой получится отменный мед. Но наши предки и в этом не ошибались, древние рекомендации варить мед на речной воде имеют смысл.

Начинайте готовить минимум за 3–4 недели до подачи

1 кг меда
6 л речной, родниковой, колодезной или бутилированной воды
50 г шишек хмеля
2–4 г квасной или хлебной закваски (см. стр. 84) или свежих дрожжей

примерно 6 л
Подготовка: 2,5–3,5 дня
Приготовление: от 3–4 недель до 6 месяцев

1. Хмель заварите в 3 стаканах доведенной до кипения колодезной, родниковой или бутилированной воды и настаивайте 4–5 ч. Затем процедите через мелкое сито или сложенную в несколько слоев марлю.
2. Мед растворите в оставшейся воде и доведите до кипения. Готовьте на небольшом огне, помешивая и полностью снимая пену, 1–1,5 ч. За 30 мин. до конца варки добавьте настой хмеля.
3. Влейте мед в большую посуду «с запасом», остудите до 40 °С и добавьте закваску или дрожжи. Накройте посуду тканью и оставьте мед бродить при комнатной температуре на 2–3 дня.
4. Затем разлейте мед по прочным бутылкам с завинчивающимися пробками и храните на холоде. Полностью готов мед бывает через 3–4 недели, но наилучшим считается тот, что выдержан не менее 6 месяцев.

Совет гастронома
Хмель очень удобно настаивать в термосе: всыпать туда шишечки, залить кипятком и закрыть. Через 6–10 часов настой сливается и процеживается.



Мед ягодный Ягодный мед – ароматный, насыщенный и изумительно красивый. Когда-то он поражал воображение приезжающих в Россию из-за рубежа путешественников. При нашем летнем изобилии ягод запастись таким медом – пара пустяков. И через месяц-другой вы получите легкий хмельной напиток, который вам не нальют даже в самом дорогом заведении.

Начинайте готовить минимум за 3–4 недели до подачи

1 кг меда
1 кг ягод (малина, клюква, брусника, вишня)
7 л колодезной, родниковой или бутилированной воды
2–4 г квасной или хлебной закваски (см. стр. 84) или свежих дрожжей

7 л
Подготовка: 2,5–3,5 дня
Приготовление: от 3–4 недель до 6 месяцев

1. Ягоды переберите, при необходимости промойте, обсушите и разомните деревянной толкушкой.
2. 2 л колодезной, родниковой или бутилированной воды доведите до кипения и залейте ягоды. Размешайте, закройте посуду крышкой и настаивайте 4–6 ч. Затем процедите через мелкое сито или сложенную в несколько слоев марлю.
3. Мед растворите в подогретой оставшейся воде и варите на небольшом огне, помешивая и полностью снимая пену, 1 ч. Влейте в мед процеженный ягодный настой и продолжайте варить еще 10–15 мин.
4. Влейте мед в большую посуду «с запасом», остудите до 40 °С и добавьте закваску или дрожжи. Накройте посуду тканью и оставьте мед бродить при комнатной температуре на 2–3 дня.
5. Затем разлейте мед по прочным бутылкам с завинчивающимися пробками и храните на холоде. Полностью готов мед бывает через 3–4 недели, но наилучшим считается тот, что выдержан не менее 6 месяцев.

Совет гастронома
Похожим образом готовится и мед из груш, яблок, слив и даже арбузов. Открывать бутылки с медом надо только основательно их охладив. Иначе мед выбьет из рук пробку и выльется фонтаном не в бокалы, а на пол.





Баба сдобное выпечное изделие из кислого теста.

Березовица березовый сок, свежий или сброженный, березовый квас.

Буженина свиной или кабаний окорок, сваренный или обжаренный целиком.

Ветчина «ветхое» мясо, выдержанное после копчения и просаливания.

Взвар рассол, питье или подлива, приготовленные провариванием ягод, пряных трав, овощей, квашений, пряностей в воде или бульоне.

Вольный дух жар внутри протопленной печи или духовки в пространстве, освобожденном от углей и золы.

Вяленье приготовление припасов с помощью подсушивания продуктов при естественных условиях.

Гнет груз, которым прижимается квашение или соление, чтобы продукт оставался покрыт рассолом. Кроме того, гнет используют, когда хотят отжать из продукта лишнюю жидкость.

Голье «голое мясо», субпродукты.

«Домострой» свод правил благочестивой жизни русского обывателя, написанный священником Сильвестром в конце XVI – начале XVII века.

Жаренье тепловая обработка, при которой продукт подвергается термической обработке при высокой температуре – на сковороде на масле, на вертеле или в вольном духу, поливаемый собственным соком.

Запекание приготовление блюда при высокой температуре в вольном духу под крышкой.

Калья острая русская похлебка из рыбы, икры, птицы или мяса – блюдо, относящееся к категории рассольных.

Квасное блюдо, приготовленное на основе кваса или кислых щей.

Квашения продукты и припасы, приготовленные с помощью молочнокислого брожения.

Кисель блюдо, приготовленное из гороховой, пшеничной, овсяной муки или крахмала и имеющее особую «кисельную» консистенцию.

Кислые щи сброженный солодовый напиток, к капустным щам не имеет никакого отношения.

Красная рыба на самом деле это вовсе не рыба с красным цветом мяса. К красной рыбе относятся пять видов рыбы: осетр, белуга, стерлядь, севрюга и шип.

Курник старинный вид высокого и красивого русского свадебного пирога из пресного теста. Начинка в курнике расположена слоями, но в отличие от кулебяки блинчики она не прослаивается.



Леваши	тонкая сухая домашняя ягодная пастила. Левашники – пирожки с левашами.
Мед	не только продукт жизнедеятельности пчел, но и напиток. Медовые напитки были столь важным для русских людей всех сословий продуктом, что на территории московского Кремля находился специальный Сытный двор, где сыта (основа для меда) и меды варились в огромных количествах.
Опара	первый этап приготовления русского кислого теста – заквашенная закваской или дрожжами мучная заболтка (из муки и воды).
Под	каменное или кирпичное основание внутри печи или духовки, на котором происходит сгорание топлива.
Подбелить	сдобрить щи или похлебку молоком, сметаной или постной мучной заболткой (из муки и воды).
Полива	молочная или яичная начинка, которую намазывают на выпечку.
Постное	то, что можно употреблять в пищу в постные дни. Под постным маслом понимается любое растительное масло.
Приварок	щаная гуща, приготовляемая отдельно от щей.
Провесное	просоленные продукты, вывешенные затем для просыхания.
Прутовое	порезанное прутами, узкими длинными полосками.
Пряженье	разновидность жаренья, при котором блюдо (чаще всего из теста) обжаривается в большом количестве масла, то есть фактически во фритюре.
Пуд	старинная русская мера веса, равная примерно 16,3 кг.
Расстегай	пирожок с отверстием сверху, где видна начинка, обычно рыбная.
Разварное	сваренное в кипящей воде до полной готовности.
Репнина	квашеная репа. А репник – пирог из репы.
Русское масло	коровье масло, изготовленное путем вытапливания сливок или сметаны – то есть топленое масло.
Рыжиковое масло	растительное масло, полученное из семян растения семейства капустных рыжика посевного. К грибам рыжикам никакого отношения не имеет.
Сайка	выпечное изделие из крутого кислого пшеничного теста.
Сальник	баранья или телячья жировая сетка, слой жира на участке брюшины от желудка до нижней части брюшной полости – или блюдо из нее.
Сбитень	безалкогольный напиток, готовится из меда или патоки, из которых варится так называемая сыта, а на ее основе – сам сбитень.
Свежина	мясо свежезабитого животного.

Скоромное	недопустимое в употребление в пищу в православный пост: молочное, яйца, мясо, а в строгий пост – еще и рыба.
Снитные щи	зеленые щи, то есть приготовленные из дикой или огородной зелени.
Снеток	небольшая рыбка, водящаяся на севере России и в Северной Европе, миниатюрная озерная корюшка.
Солод	продукт из проросших, высушенных и крупно смолотых зерен хлебных злаков (ячменя, пшеницы, гречи, ржи). Из солода делают квас, пиво и кислые щи.
Солонина	мясо, соленое в бочках.
Ставленый	от глагола «ставить», сбраживать, выдерживать. У Даля – «ставить хлебы, квашню, дежу, замесить, и дать ей время укиснуть, подняться, взойти». Ставленый мед – сброженный напиток из меда с водой и вкусовыми добавками – хмелем, ягодами.
Сусло	неперебродивший отвар крахмалистых и сахаристых веществ (злаков, картофеля). Из сусла выгоняют спирт и делают пиво.
Тельное	освобожденное от костей и кожи мясо или рыба.
Теша	часть рыбной тушки, чаще всего наиболее жирная, рыбье брюшко.
Томление	продолжительная тепловая обработка продуктов под крышкой при умеренной температуре, характерно в первую очередь для русской печи.
Уха	отвар из свежей рыбы, птицы или мяса.
Цукаты	засахаренные кусочки фруктов, корок цитрусовых, ягоды.
Чухонское масло	масло, приготовленное путем взбивания молока или сливок, то есть сливочное масло.

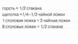


19. Сравнительная таблица мер и весов (в граммах)

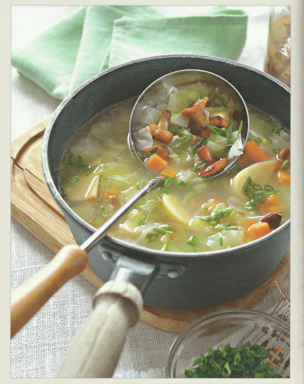
продукт	стакан тонкий 250 мл	стакан граненый 200 мл	столовая ложка	чайная ложка
мука пшеничная	160	130	30	10
крахмал	180	150	34	12
крупа гречневая	210	165	25	–
крупа манная	200	190	25	–
рис	240	180	30	–
овсяные хлопья	90	80	12	–
сахарный песок	230	180	25	10
сахарная пудра	180	140	20	7
соль	–	–	30	10
желатин в порошке	–	–	15	5
какао-порошок	–	–	25	9
кофе молотый	–	–	20	7
мак	150	135	18	5
молотые сухари	125	100	15	5
горох	230	200	–	–
фасоль средняя	220	190	–	
чечевица средняя	210	180	–	–
миндаль	160	130	25	–
фундук	170	135	30	–
арахис	175	140	35	–
грецкие орехи	140	120	15	–
кедровые орехи	180	160	18	3
вишня	190	150	30	–
клубника	150	120	25	–
малина	140	110	20	–
черная смородина	180	130	30	–

продукт	маленький	средний	большой
луковица	50–90	100–150	160–200
морковка	50–70	80–150	160–250
свекла	100–150	160–240	250–350
помидор	70–90	100–150	160–300
пучок петрушки/кинзы/укропа	12–20	25–30	80–100
пучок шпината	100	200	400
пучок базилика	15–20	35–50	70–100
пучок руколы	30–40	70–90	150–200
пучок тархуна	15–20	25–30	70–90





горсть ≈ 1/2 стакана
щепотка ≈ 1/4–1/3 чайной ложки
1 столовая ложка = 3 чайные ложки
8 столовых ложек = 1/2 стакана



20. Алфавитный указатель рецептов



21. Предметный указатель



Серия: Книга Гастронома
Книга Гастронома Русская домашняя кухня

Координатор проекта и выпускающий редактор Марианна Орлинкова
Главный художник Ирина Лещенко
Ответственный секретарь и дизайнер-верстальщик Сергей Ткаченко
Повара-консультанты Илья Жданов, Олег Туркин
Фоторедактор Ольга Куваева
Художник Анастасия Беседина
Цветокоррекция Екатерина Панюшкина, Светлана Кузина
Контрольный редактор Элеонора Орлинкова
Редактор Анна Туревская
Корректоры Вера Чернявская, Любовь Никифорова

ООО «Издательский дом «Бонниер Пабликейшенз»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2
Тел./факс: (495) 725-1070
www.gastronom.ru
e-mail: mail@phbp.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5
Тел.: 411-68-86, 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru
e-mail: info@eksmo.ru

Подписано в печать 10.08.2009. Формат 84x108/16. Гарнитура – Pragmatica
Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. – 26,88
Тираж: 15 000 экз. Заказ №855

Отпечатано с электронных носителей издательства. ОАО «Тверской полиграфический комбинат», 170024, г. Тверь, пр-т Ленина, 5.
Тел.: (4822) 44-52-03, 44-50-34, тел./факс (4822) 44-42-15
www.tverpk.ru
e-mail: sales@tverpk.ru

Благодарим за помощь в проведении съемок магазины: Zara Home, Императорский фарфор